



cafeholmen.dk
RING
(45) 9772 3100
MAIL
mail@cafeholmen.dk

SMØRREBRØD

Lækkert og flot smørrebrød, skal bestilles 2 dage før min 15 stykker. Kun ud af huset.

FISK

ÆG OG REJER
med urtemayo og citron

FISKEFILET
med tomatmayo og citron

KØD

ROASTBEEF
med pickles, løg og peberrodskum

KAMSTEG
med rødkål og agurkesalat

DYRLÆGENS NATMAD
Leverpostej, saltkød, sky, løg og karse

OKSEBRYST
med flødepeberrod og peberfrugt

HAMBURGERRYG
med italiensk salat

HAKKEBØF
med bløde løg og spejlæg

LEVERPOSTEJ
med rødbeder og bacon

VEGETAR

TOMAT
med mozzarella og pesto

KARTOFFEL
med purløgsmayo og tomat

ÆG
med tomatmayo, agurk og dild



cafeholmen.dk
RING
(45) 9772 3100
MAIL
mail@cafeholmen.dk

BRUNCH BUFFET

Min. 20 pers med senest start fra kl. 11.00

Vi har sammensat 2 brunch buffeter, som indeholder alt dét, vi mener, en rigtig brunch skal indeholde.

HOLMENS BRUNCH BUFFET

Scrambled æg, bacon og chorizo brunchpølser
Grøntsagstærte
Alpeskinke med bagte tomater
Røget rullepølse med sky
Lun leverpostej med peber og svampe
Hjemmelavede pandekager med blåbær og sirup
Thise oste med peberfrugt og kompot
Hjemmelavede marmelader
Frisk skåret frugt
Saltet smør
Hjemmelavet rugbrød og surdejsbrød
Inkl Kaffe, the, æble og appelsinjuice

TILKØB

Blåbær skyr med knas
Laksesalat med syltede tomater
Rustik salat med urter
Baked beans i tomat sauce
Frikadeller med Holmens Kartoffelsalat
Frisk presset appelsinjuice
1 glas Mousserende vin
1 glas Mimosa

STOR BRUNCH BUFFET

Her forkæler du virkelig dine gæster

Scrambled æg, bacon og chorizo brunchpølser
Koldrøget laks med marineret grønne asparges
Røget rullepølse med sky og rødøl
Frikadeller med Holmens kartoffelsalat
Lun leverpostej med peber og svampe
Hjemmelavede pandekager med sirup og blåbær
Thise oste med peberfrugt og kompot
Hjemmelavet marmelade
Chokolade/nødde creme
Grøntsagstærter
Holmens lune morgensnegle
Frisk skåret frugt
Saltet smør
Hjemmelavet rugbrød og surdejsbrød
Inkl Kaffe, the, æble og appelsinjuice

TILKØB

Blåbær skyr med knas
Baked beans i tomat sauce
Blød chokoladecake med knas og bær
Frisk presset appelsinjuice
1 glas Mousserende vin
1 glas Mimosa



cafeholmen.dk

R I N G

(45) 9772 3100

M A I L

mail@cafeholmen.dk

TAG HOLMENS BRUNCH MED HJEM

(MIN. 15 PERS)

Brunchmenuen ud af huset er lidt anderledes.

Skal bestilles senest dagen før og afhentes inden kl 11.00.

Scrambled æg, bacon og chorizo brunchpølser

2 slags pålæg med lækker tilbehør

Lun Leverpostej

Panna Cotta med knas

Ost fra Thise mejeri med kompot

Pandekage med sirup og blåbær

Saltet smør

Hjemmelavet rugbrød og surdejsbrød



cafeholmen.dk
RING
(45) 9772 3100
MAIL
mail@cafeholmen.dk

HOLMENS FROKOSTBORD

HVIDE SILD

Marineret sild, serveres med tomat og løg,
samt cremet karrysalat

SOLBLOMME ÆG

Øko æg, serveres med tomat og dildmayo

SMØRSTEGT RØDSPÆTTEFILET

Paneret rødspættefilet serveres med krydder-
mayo og citron

STEGT KALVEFILET

Kolde skiver af kalvefilet, serveres med peber-
rodscreme og løg

LUN LEVERPOSTEJ

Serveres med ristede svampe, bacon og rød-
beder

BUTTERDEJSSKAL

med gårdkylling i svampe a la creme

2 GODE DANSKE HÅNDVÆRKSOSTE

med behørigt tilbehør

FRIKADELLER

med stuvet spidskål og agurkesalat

KAGE INKL KAFFE OG THE

Hjemmebagt kage med creme og bær

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød samt
pisket smør

TILKØB

Håndpillede Nordsø rejer

Med aioli og cherrytomater

Varmrøget laks

med æblekompot og små salater

Maskeret blomkål

med salat, tomat, asparges, rejer og dildcreme

Kyllingesalat

med svampe og asparges i en cremet dressing

Rugmelspaneret svinemedaljons



cafeholmen.dk

R I N G

(45) 9772 3100

M A I L

mail@cafeholmen.dk

AFTEN BUFFETER

HOLMENS CAVERY BUFFET

FORRET PÅ TALLERKEN

Laksemousse anrettet med stegte tigerrejer, aioli, små salater og citron

HOVEDRET SOM BUFFET

Fylt unghane med estragon mousse

Kalvefilet med timian

Svinefilet med ramsløg

Grøntsags saute

Stegte petitkartofler med urter

Fløde Kartofler med hvidløg

Rødvinssauce

Bearnaisesauce

Hvedekerne salat

Grøn salat med dressing

DESSERT PÅ BUFFET

Holmens Chokoladekage, med vanilje creme og friske bær

Serveres med hjemmebagt brød og smør



cafeholmen.dk

R I N G

(45) 9772 3100

M A I L

mail@cafeholmen.dk

SELSKABSMENUER

FORRETTER

Serveres med hjemmebagt brød og smør

TORSKEFAD

med asparges, salat, ærter, tomat, citron
og dressing

TUNMOUSSE

med rejer, små salater, asparges, tomat
og dressing

DAMPET LAKS

Dampet i hvidvin, serveres på salater
med asparges, citron og rejer samt
skaldyrsdressing

REJECOCKTAIL

med håndpillede rejer, på bund af salat,
asparges og citron samt
skaldyrsdressing

DAMPET TORSK

med æble/fennikel salat, kørvælde,
ristede mandler og dild olie

TARTELETTER

2 x tarteletter med hønsekød i aspar-
gescreme

HOLMENS KYLLINGESALAT

Plukket kyllingekød i tomatcreme med
semidried tomat og grønne asparges

HUMMERBISQUE

med grillet kammusling og smør-
dampet porre

SVAMPESUPPE

med skovens svampe, tilsmagt sherry

ASPARGESSUPPE

med kødboller og purløg



cafeholmen.dk

R I N G

(45) 9772 3100

M A I L

mail@cafeholmen.dk

SELSKABSMENUER

HOVEDRETTER

KALV STEGT SOM VILDT

med hvide kartofler, waldorfsalat, glaserede løg, baconbønner, tyttebær, asier samt vild flødesauce

FLÆSKESTEG

med rødkål, hvide kartofler, brune kartofler, skysauce, asier og tyttebær

TORSKEFILET

serveres med sauteret spidskål og hvide kartofler samt jordskokker sauce og tyttebær

LAMMEKØLLE

fyldt med hvidløg, oregano, bacon og Thise vesterhavssost, stegt med rosmarinsmør. Serveres med kartofler og rødder vendt i stegeskyen samt rosmarin sauce

KALVEFILET

stegt med timian, bagte rodfrugter, stegte petitkartofler, kraftig estragon-sauce og bagte rødløg

SVINEFILET

marineret i ramsløg og peber, serveres med rødder og svampe samt stegte petitkartofler og rødvinssauce

KALVEMØRBRAD

med bagte gulerødder, cherrytomater og bøgehatte, serveres med kartoffelgratin og timiansauce

KLASSISKE DANSKE RETTER

Skipperlabskovs med rødbeder, rugbrød og purløg

Gule ærter med kogt medister og flæsk, samt rugbrød, sennep, rødbeder, og eddike

Stegt flæsk med kartofler og persillesovs, samt rødbeder

Karbonader med kartofler og stuvet ærter og gulerødder, serveres med surt

Kalvespidsbryst med peberrodssovs, kogte rosenkål, hvide kartofler og gulerødder

Hakkebøf med bløde løg, sovs og kartofler samt rødbeder

Kogt Hamburgerryg med aspargessovs, broccoli, gulerødder og kartofler



cafeholmen.dk

R I N G

(45) 9772 3100

M A I L

mail@cafeholmen.dk

SELSKABSMENUER

DESSERTER

CITRON FROMAGE

med risk citron, serveres med pisket fløde og revet chokolade

BLØDENDE CHOKOLADEKAGE

med lys kaffecreme, friske bær og passionsfrugt sorbet

2 PANDEKAGER

med vaniljeis, rabarberkompot og chokoladesauce

GL. DAGS ÆBLEKAGE

med æblekompot, makroner og flødeskum

RABARBERTÆRTE

med lemon creme og vaniljeis

CHOKOLADEKAGE

med vaniljeis og friske bær samt hindbærculis

PÆRE BELLE HELENE

Pocheret pære serveres med vaniljeis og chokoladesauce

3 THISE/ARLA UNIKA OSTE

serveret med behørigt tilbehør

HOLMENS ISLAGKAGE

Islagkage i 2 lag med knasende nøddbund og børsauce

CHEESECAGE

serveres med friske bær og flødeskum



cafeholmen.dk

R I N G

(45) 9772 3100

M A I L

mail@cafeholmen.dk

SELSKABSMENUER

N A T M A D

FRISKBAGTE CROISSANTER

serveres med kyllinge- og rejesalat

KARTOFFEL/PORRE SUPPE

med bacon og purløg samt brød og smør

ASPARGESSUPPE

med vaniljeis, rabarberkompot og chokoladesauce

KARRYSUPPE

med kylling og ris samt brød og smør

BIKSEMAD

med rødbeder og sennep, rugbrød og smør

+ for spejlæg

FRIKADELLER OG KARTOFFELSALAT

Frikadeller med kartofler i creme og løg. Serveres med groft rugbrød og smør

HOLMENS PØLSE BORD

med Rullepølse og hamburgryg med tilbehør

Lun leverpostej m/ svampe

1 god Thiseost med kompot

groft brød og surdejs boller

HOTDOG BUFFET

med røde pølser, ketchup, remoulade, sennep, ristede løg, rå løg og agurkesalat samt hotdogbrød.

+ for stegte pølser



cafeholmen.dk
RING
(45) 9772 3100
MAIL
mail@cafeholmen.dk

Bryllup På Cafe Holmen

HOLMENS BRYLLUPSPAKKE

18.00 – 01.00 (med mindre andet er aftalt)

Velkomstdrink

Snacks

3-retters bryllupsmenu med appetizers

Kaffe/te med hjemmelavet sødt

Udsøgt vinmenu samt fadøl og vand

Efter middagen,

Pris inkl. Lokale og opdækning fra

EKSEMPEL PÅ ARSTIDSBESTEMT BRYLLUPSMENU

Velkomst & Snack

Bobler og Holmens snacks på terrassen med udsigten til lystbådehavnen

Appetizers

Salat vaffel med løgfraishe og steenbiderrogn

Forret

Dampet torsk på bund af soltrætte cherrytome-ter, serveres med kørvelskum og rugknas

Hovedret

Rosastegt kalvefillet, serveres på saute spisskål og bøgehatte samt gullerodspure, bagte små rødlog og svampeflan samt pommes anna og rosmarin sauce

Dessert

Jordbær Mille feuille på hyldeblomst pannacotta samt krystalliseret hvid chokolade og små hindbærkys



cafeholmen.dk
RING
(45) 9772 3100
MAIL
mail@cafeholmen.dk

PATTEGRIS

Vi helsteger de bedste stykker fra grisen, så i både får mørt og saftigt kød samt de sprødeste svær.

Der skal afregnes for min 30 pers

TRADITIONEL PATTEGRIS

Krydret med salt og peber
Bbq sauce
American dressing
Salat med grøntsager
Flødekartofler med persille og hvidløg
Brød og smør

GRÆSK PATTEGRIS

Krydret med middelhavsurter
Bbq sauce
American dressing
Salat med feta og melon
Tzatziki og oliven
Græske kartofler med tomater
Brød og smør

HOLMENS PATTEGRIS

Krydret med salt og peber
Bbq sauce
American dressing
Salat med bagte grøntsager
Flødekartofler med persille og hvidløg
Holmens Kartoffelsalat
Brød og smør

ITALIENSK PATTEGRIS

Stegt med friske citroner, hvidløg,
Rosmarin og timian
Bbq sauce
American dressing
Tomat salat med mozzarella
Stegte kartofler med urter

Italiensk pastasalat
Brød og smør

TILKØB

Salat med grøntsager
Salat med bagte grøntsager
Tomat salat med mozzarella
Italiensk pastasalat
Salat med feta og melon
Tzatziki og oliven
Græske kartofler med tomater
Stegte kartofler med urter
Holmens Kartoffelsalat
Flødekartofler med persille og hvidløg
Grillpølser med ramsløg og bacon samt ketchup og sennep
Grillet mør kalveculotte



cafeholmen.dk

R I N G

(45) 9772 3100

M A I L

mail@cafeholmen.dk

K O N F I R M A T I O N S M E N U

FORRET PÅ TALLERKEN

(VÆLG)

Tunmousse med dressing og dampet grønne asparges
Rejecocktail med rød dressing, asparges og citron
Dampet laks med dressing og salat
Tarteletter med høns i asparges creme
Hønsesalat med bacon og bagte tomater

HOVEDRET SOM BUFFET

Oksefilet med timian
Svinefilet med ramsløg
Kyllingespyd med sesam
Kartofler vendt med smør og urter
Rødvinssauce
Stegte grøntsager
Salat med mormordressing
Pastasalat med karry og bacon

DESSERT PÅ BUFFET

(VÆLG)

Tung Chokoladekage med creme og bærkompot
2 pandekager med saltkaramelis
Ta selv Isbar med 3 slags is og sauce
Citronfromage med jordbærflødeskum
Pannacotta med kokos og blødende mangohjerte



cafeholmen.dk

R I N G

(45) 9772 3100

M A I L

mail@cafeholmen.dk

MINDEHØJTIDELIGHED

Her på Cafe Holmen har vi 2 forskellige lokaler, som egner sig godt til mindehøjtideligheden. Det ene lokale med plads til ca. 32 personer og det andet lokale med plads til ca. 100 personer

HOLMENS MINDESAMMENKOMST BUFFET

(Min 20 pers. og kun til mindesammenkomst, afregnes efter antal fremmødte gæster)

Æg og Tomat
2 slags pålæg med tilbehør
Grøntsagstærter
Lun leverpostej med svampe
Frikadeller med kartoffelsalat
2 oste med druer og tilbehør

DRIKKEVARE

Kaffe/the
Sodavand
Øl
Vin

ØVRIGE VALGMULIGHEDER

Friskbagt Bolle med ost og pålæg
Uspecificeret smørrebrød
Lagkage
Hjemmelavet kringle
3 slags småkager
Dagens kage



cafeholmen.dk

R I N G

(45) 9772 3100

M A I L

mail@cafeholmen.dk

M Ø D E P A K K E

Mødepakker med fokus på sund og lækker forplejning

Cafe Holmen har både unik beliggenhed og de perfekte rammer for et vellykket møde, kursus eller conference. Vi kan tilpasse jeres møde alt efter jeres program og behov.

HOLMENS MØDEPAKKE

Kaffe, te og isvand i lokalet hele dagen

Frisk frugt i lokalet hele dagen

pause med sødt og sundt

TILVALG

Friskbagt Bolle med ost og pålæg

Morgenmad, friskbagte boller, rugbrød, juice, ost, pålæg og marmelade

Frokostanretning sammensat af køkkenet,

Dagens ret

Køkkenschefens aftenmenu 3 retter , 2 retter