

Ribe Gryden

Spisestedet tilbyder mange spændende muligheder for, hvordan din fest kan arrangeres. Vi kan have op til 90 personer til spisning og 120 personer til kaffebord.

Det er kun fantasien, der sætter grænser for hvilke arrangementer lokalet kan bruges til. Det kan f.eks. være fødselsdage, receptioner, åbent hus, bryllup, sølvbryllup, dåb, kaffeborde m.m.

Vi dækker bordene med duge og servietter efter eget valg og sørger for at rammerne omkring din fest er hyggelige og indbydende.

Fester skal aftales individuelt og lokalet skal forudbestilles, så har du lyst til at snakke nærmere om dit arrangement, så ring på 75 41 15 00 eller kom ind forbi kontoret.

Alle priser er pr. kuvert.



Tangevej 6
6760 Ribe

Morgenkaffe

1/1 rundstykke, rugbrød, pålæg, ost,
marmelade og hjemmebagt kringle
kaffe/te

pr. couvert 69,-



Dåb - Fødselsdag - Sølvbryllup

Brunch/Bufferet

3 timers arrangement

Scrambled eggs med bacon og pølser

Lun leverpostej med bacon og champignon

Brasede kartofler

Hotwings og minideller

Skinkerulle med asparges

Rullepølse og spegepølse

Hjemmebagt brød m/ smør

Græsk yougurt m/frugt

Oste anretning

Frisk frugt

Kaffe/te

Pr. couvert 149,-

Børn under 10 år 109,-

(Minimum 25 personer)

Kaffebord

Bolle m/smør

Hjemmebagt lagkage

Hjemmebagte småkager

Kaffe/te

64,-

Bolle m/smør

Hjemmebagt kringle

Hjemmebagt lagkage

Hjemmebagte småkager

Kaffe/te

74,-

Menu Forslag

3 timers arrangement

3 snitter m/pålæg og ost

Hjemmebagte småkager

Kaffe/te

89,-

Klar suppe m/kød og melboller, ris og flute
eller

Asparges suppe m/flute

Hjemmebagt kringle og småkager

Kaffe og te

129,-

3 retters menuer

Menu 1:

Forret

Franskbrødsnitte m. laks
eller
Tartelet med høns i asparges

Hovedret

Svinemørbrad m/ bacon, glaseret løg, ærter,
champignonsovs, håndskrællede kartofler,
salat og hjemmelavet dressing.

Dessert

Limekage
eller
Chokoladeskål anrettet m/frisk frugt og
flødeskum

Kaffe/te med 2 slags hjemmebagte småkager

Pr. couvert 299,-
Børn under 10 år 229,-
(Minimum 25 personer)

Menu 2:

Forret

Tallerkenanrettet tunmousse m/ærter, rejer,
hjemmelavet dressing og flutes
eller
Vandbakkelse m/laksesalat eller hønsesalat

Hovedret

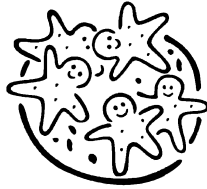
Krydret sprængt svinekam m/barbeque sovs
krydrede ovn kartofler,
broccoli, gulerodsmiks,
salat og hjemmelavet dressing

Dessert

Rubinsteinkage
eller
Chokolademoussekage m/abrikospuré

Kaffe/te med 2 slags hjemmebagte småkager

Pr. couvert 299,-
Børn under 10 år 229,-
(Minimum 25 personer)



Menu 3

Forret

Klar suppe m/kød - og melboller, ris og flute
eller
Aspargessuppe m/kødboller og flute

Hovedret

Suppekød m/grønsager, håndskrællede
kartofler, peberrodssovs eller sursød sovs,
franske kartofler og surt.

Dessert

Kirsebærtrifli eller
citronfromage

Kaffe/te med 2 slags hjemmebagte småkager

Pr. couvert 299,-
Børn under 10 år 229,-
(Minimum 25 personer)

Menu 4

Forret

Stor tartelet m/høns i asparges

Hovedret

Svinekam stegt som vildt
m/bønner, karotter,
håndskrællede kartofler
vildtsovs, waldorfsalat og
tyttebær

Dessert

Citronfromage eller hjemmebagt lagkage

Kaffe med 2 slags hjemmebagte småkager

Pr. couvert 289,-
Børn under 10 år 219,-
(Minimum 25 personer)



Menu 5

Forret

Tallerkenanrettet lakseroulade m/ dressing og flute.

Hovedret

Sprængt krydret svinekam m/kartofler, paprikasovs, gulerodsmiks, salat og hjemmelavet dressing

Dessert

Chokoladeskål anrettet m/ citron- eller appelsinfromage

Kaffe/te med hjemmebagte småkager

Pr. couvert 309,-
Børn under 10 år 239,-
(Minimum 25 personer)

Menu 6:

Forret

Rejecocktail m/dressing og flute

Hovedret

Kalvesteg stegt som vildt m/ bacon-bønner, gulerodsmiks, kartofler, vildtsovs.waldorfsalat og nøddebær

Dessert

Hjemmelavet islagkage
eller
Rubinsteinkage

Kaffe/te med 2 slags hjemmebagte småkager

Pr. couvert 295,-
Børn under 10 år 215,-
(Minimum 25 personer)

Ta' selv bord

Tallerkenanrettet tunmousse eller hønserand
med ærter, ananas og flute
(serveres)

Ta' selv

Fylt kalkunbryst m/ nøddefars
eller
Glaseret skinke

Flødekartofler

Oksefilet med krydrede ovnstegte kartofler

Græske frikadeller

Løgtærte med bacon

Salatbar med 2 slags hjemmelavet dressing

Hjemmebagt brød

Hjemmebagt lagkage eller Limekage, kaffe/te

Pr. couvert 289,-
Børn under 10 år 219,-
(Minimum 25 personer)

Ta' selv bord

Stegt rødspættefilet anrettet på stuvet spinat
pyntet med rejer og champignon
(serveres)

Ta' selv

Fylt kalkunbryst m/nøddefars

Flødekartofler

Krydrede ovnstegte kartofler

Barbeque marineret svinekam

Små frikadeller

Salatbar med 2 slags hjemmelavet dressing

Hjemmebagt brød m/smør

Frugtbowle m/is og chokoladesovs

Kaffe/te med 2 slags hjemmebagte småkager

Pr. couvert 329,-
Børn under 10 år 259,-
(Minimum 25 personer)

Ta' selv bord

Vandbakkelser med laksesalat
eller

Tunmousse m/ærter, rejer og
hjemmelavet dressing

(serveres)

Buffet

Hel oksefilet

Hel sprængt barbeque kam

Kyllingepinde

Små kartoffelpakker m/løg, tomat

Tomatsalat m/feta

Broccolisalat m/avocado

Grønsalat med 2 slags hjemmelavet dressing

Hjemmebagt brød m/smør

Oste anretning m/pynt og kiks samt frisk frugt

Kaffe/te

Pr. couvert 329,-
Børn under 10 år 259,-
(minimum 25 personer)

Fiskeanretning

Tallerkenanrettet

Ovnbagt laks m/lime dressing

Dampet rødspætte m/rejer

Krebsehaler m/avocado creme

Helstegt oksefilet serveret med
kartoffelroulade, rødvin sauce og
broccolisalat

Chokoladeskål anrettet m/friske frugter
serveret med rørt is

Kaffe/te og hjemmebagt kransekage

Pr. couvert 359,-
Børn under 10 år 289,-
(Minimum 25 personer)

Diverse

Dessertbord m/ 6 slags af husets desserter	69,-
Isdessert	38,-
Kransekage konfekt	20,-
Kransekage	20,-
Chokolade	15,-
Kaffe/te	20,-
Irsk kaffe	38,-
Varm kakao m/flødeskum	25,-



Natmad

Serveres som ta' selv.

Aspargessuppe m/flutes.	
Klarsuppe m/kød – og melboller og flutes	
Karrysuppe m/hønsekød, rejer og flutes	
Gullaschsuppe m/hakket oksekød og flutes	
Frikadeller m/stuvet hvidkål eller kartoffelsalat	
Biksemad m/spejlæg	
Æggekage m/bacon	
Pr. person	55,-
-----oo0oo-----	
Møllehjul eller hjemmebagt brød m/lun leverpostej	
2 slags pålæg og skæreost	
Kaffe/te	
eller	59,-
Plankebrød	
Kaffe/te	

Drikkevarer

Husets velkomst drink.....	kr. 25,00
1 gl. Dessertvin Muskat eller Raisined	kr. 22,00
1 fl. Dessertvin Muskat eller Raisined 37 cl.....	kr.109,00
1 gl. Vin – husets	kr. 35,00
1 fl. Vin – husets 18,7 cl.....	kr. 49,00
1 fl. Vin – husets	kr. 125,00
1 fl. Vin – Intis rød, eller hvidvin.....	kr. 135,00
1 fl. Vin – Lookout rød, eller hvidvin... ..	kr. 135,00
1 fl. Vin – Las Moras rød eller hvidvin.....	kr. 165,00
1 fl. Vin – Las Moras rød eller hvidvin 18,7 cl..	kr. 49,00
1, 5 ltr. Æble- pære cider.....	kr. 109,00

Drikkevarer

25 cl. Pepsi/7-up Sodavand	kr. 18,00
33 cl. Øl	kr. 22,00
2 cl. Bailey's.....	kr. 22,00
2 cl. V.S. Cognac	kr. 27,00
2 cl. Husets spiritus.....	kr. 24,00
2 cl. Gajol/Sort Svin	kr. 24,00
Snaps, Dr. Nielsen, 1 enkelt.....	kr. 22,00
Irish Coffee	kr. 38,00
Kaffe/te	kr. 20,00

Til Notater:

