



MENUKORT

SÆSONENS MENUFORSLAG:

- > Forretter, side 2
- > Hovedretter, side 2
- > Desserter, side 2
- > LUKSUS BUFFET, side 3
- > StegeBuffet - sammensæt selv, side 4

BUFFET & ANRETNINGER

- > Brunch, side 5
- > Seggelund Vinter Sæsonplatte, side 5
- > Pølsebord, side 5
- > Antipasti - sydeuropæisk insp. pølsebord, side 5

KLASSISKE RETTER

- > Forretter, side 6
- > Hovedretter, side 6
- > Desserter, side 7
- > Natmad, side 7

RECEPTION & ÅBENT HUS

- > Side 8

Bemærkninger til menukortet og generelle informationer

Tag os med på råd for den rigtige kombination og de rigtige kvantum. Ud fra tidspunktet for afholdelse og Deres gæsters forventning til indholdet, kan vi råde Dem.

Har De ønsker som ikke findes i menukortet, eller ønsker De ændringer på menuer, så kontakt os og lad os tale om det.

- Ønskes en personlig samtale - reserver venligst tid.
- Alt varmt mad leveres i termokasser - klar til at rette an.
- Ved udbringning beregnes kørselstillæg.
- Åbent for mad ud af huset på bestemte konfirmations søndage i april og maj ellers lukket på søndage.
- Hvis ikke andet er aftalt, bedes retur-service leveres rengjort tilbage senest 1 uge efter levering.
- Der tages forbehold for prisændringer.
- Min. 10 couverter undtaget smørrebrød og nogle ta' selv borde.
- Betaling senest ved levering/afhentning eller betalt online via vores hjemmeside eller netbank.

Afbestilling og ændring

- Ændringer i kuvertantal kan ske indtil 2 døgn før levering.
- Annullering af hele bestilling kan ske indtil 6 dage før levering / afhentning uden gebyr.
- Ved annullering af hele bestillingen senere end 6 dage og indtil 1 dag før levering / afhentning regnes et gebyr på 50% af de bestilte ydelser.
- Ved annullering på selve dagen beregnes et gebyr på 100% af de bestilte ydelser.

Med venlig hilsen

Familien Petersen

Gældende fra d. 25. september 2017 - 31. marts 2018



Seggelund

Restaurant · Diner Direkte

Seggelund Hovedvej 55 - 6070 Christiansfeld

Telefon: 74 56 11 09 E-mail: info@seggelund.dk www.dinerdirekte.dk



FORRETTER

Rimmet laks

med marineret fennikel og estragondip, hertil flûtes.

Bagt torsk

med syltede rødbeder og peberrod, sennepscreme og flûtes.

Tapas forrets tallerken

med 4 lækre slags fisk, dressing og flûtes.

(tillæg + kr. 30,00)

Røget andebryst

pyntet med salater, figner og pærer, hertil flûtes.

Dampet laks

med laksemousse, rejer, citrondressing og flûtes.

HOVEDRETTER

Vildtmarineret svinekam*

med ristede champignon, dampede bønner, waldorffsalat, skysauce og ovnbagte kartoffelbåde.

Urtebraiseret kalvesteg

med bønnensalat med bagte rødøløg og parmesan, ristede rodfrugter, rødvinssauce og urtebagte flødekartofler.

Farseret perlehønebryst

med tagliatelle med sennepscreme og efterårs grønt, sauterede skorzonærødder og svampe, hvidvinssauce og smørristede kartofler.

Rosastegt oksefilet*

med rodfrugtemousse, salat med spidskål og æbler i frisk citrus marinade, svampesauce og butterdejsbagt kartoffelkage.
(tillæg + kr. 30,00)

* = Kødet skal skæres

DESSERTER

Lækker æbletærte

med karamelliserede nødder
hertil mascarponecreme.

Dessertbuffet bestående af 4 lækre

hjemmelavede dessert specialiter:

Hjemmelavet is, kage, frugt trifli og panna cotta.
(tillæg + kr. 30,00)

Hjemmelavet islagkage på marengsbund

med brændte figner, cognac
hertil kirsebærsauce.

Hjemmelavet islagkage

med nougat- og passionsfrugt parfait
hertil appelsinsauce.

1 Hovedret fra kr. 129,-

2 retter fra kr. 179,-

3 retter fra kr. 218,-



Nr. 346 - LUXUS BUFFET VINTER

Rimmet laks

med marineret fennikel og estragondip

Bagt torsk

med syltede rødbeder og peberrod

Røget kyllingebryst

med salat af kartofler og porrer i cremet dilledressing

Rosastegt oksetykstegsfilet

med svampecreme

Baconstegt svinemørbrad

Tagliatelle med sennepscreme,

svampe, jordskokker og bagte løg

Salat med spidskål og æbler i frisk citrus marinade

Smørristede små kartofler

Panna cotta med espresso

Hjemmebagt æbletærte med karamelliserede nødder
hertil mascarponecreme

Kr. 249,00

Forskellige slags flûtes og
smør kr. 15,00

Minimum 10 couverter

* = Kødet skal skæres



Vælg Seggelund!
Hjemmelavet mad tilberedt af friske gode råvarer,
umiddelbart før levering.



SÆSONENS STEGEBUFFET - sammensæt selv:

VÆLG 3 SLAGS KØD, 2 SLAGS KARTOFLER, 2 SLAGS SALAT ELLER SALATBAR,
1 SLAGS SAUCE ELLER DIP

KUN KR. 152,00

STEGE

- 150 Rosastegt Oksefilet (+ kr. 10,-) *
- 151 Små hjemmelavede frikadeller - 3 stk
- 152 Kyllingefilet marineret med tomat og chili
- 160 Kyllingelår (over- & underlår)
- 165 Baconstegt kalkunbryst *
- 155 Gratineret pandekage med kødfyld
- 156 Farseret svinemørbrad stegt i røget landskinke *
- 157 Svinemørbrad stegt med serranoskinke og pesto *
- 159 Grillet svinekølle med barbecue
- 154 Glaseret skinke *
- 163 Lammeculotte stegt med rosmarin (portions stykker)

* KØDET SKAL SKÆRES

KARTOFLER

- 170 Flødegratinerede kartofler
- 174 Små rosmarinstegete kartofler
- 175 Råstegte kartoffelbåde
- 176 Buttedejsbagt kartoffelkage
- 168 Kartoffelsalat marineret med fransk sennepsdressing pyntet med radiser og purløg
- 169 Små kartofler vendt i rød pebersalsa
- 179 Kartoffler i skiver vendt med grillet peber, tomater, ost og krydderurter

SAUCER og DIP

- 190 Pebersauce
- 191 Rødvinsauce
- 198 Hvidvinsauce med champignon
- 197 Krydret tomatsauce med rødvin og rødøg
- 196 Tzatziki

SALATER

- 180 Blandet salat anrettet på fad med 2 slags dressing
- 181a Tagliatelle med sennepscreme, svampe, jord-skokker og bagte løg.
- 182 Caesarsalat - Grønne salater med friskrevet parmesan, croutons og hvidløgsdressing
- 183a Salat med spidskål og æbler i frisk citrus marinade.
- 184 Bønnesalat med marinerede hvidløg, feta og oliven.
- 186 Salatbar m. 12 slags grøntsager og 2 slags dressinger
- 187 Tomatsalat med oliven og feta
- 188 Broccolisalat med bulgur

Udvid buffeten med ekstra slags:

- STEGE kr. 18,00 pr. slags
- KARTOFLER kr. 12,00 pr. slags
- SALATER kr. 12,00 pr. slags
- SALATBAR kr. 24,00
- SAUCER OG DIP kr. 8,00 pr. slags

Minimum 10 couverter, alle priser er inkl. moms



BUFFET OG ANRETNINGER

100 SEGCELUND SÆSONPLATTE

Marineret sild med karrysalat, løg og capers.

Appelsin gravad laks med grov sennepscreme.

Hjemmelavet kyllingesalat.

Sønderjysk spegeskinke med spinatflan.

Roastbeef med remoulade, ristede løg og peberrod

Mørbradbøf med bløde løg og surt

2 slags ost med pynt

Kr. 134,00

Kan også laves som anretning
eller buffet **kr. 154,00 pr. couvert**

*Forskellige slags brød og smør
kr. 22,00 pr. couvert*

Minimum 5 couverter

102 Slagter Lampes Sønderjyske Pølsebord

9 slags af de anerkendte kvalitets pølser fra Slagter Lampe, Skinker, spegepølser, leverpølse, kødpølser, ølpølser, alt i salater, syltet og frisk grønt.

Kr. 124,00

Supplér pølsebordet med lune retter. Vi anbefaler:

Lune hjemmelavede frikadeller med kartoffelsalat.

Kr. 30,00

Grøntsagstærte med blandet salat og dressing.

Kr. 30,00

Mørbradbøf med bløde løg og champignonsauce.

Kr. 32,00

1 tartelet med høns i asparges.

Kr. 25,00

Forskellige slags brød og smør kr. 22,00 pr. couvert

Minimum 10 couverter

101 BRUNCH

Røget laksesalat

3 slags sønderjysk pålæg med pynt

Fransk løgtærte med tomat salat

Røræg med brunch pølser

Lun hjemmelavet leverpostej med bacon og champignon

Amerikanske pandekager med sirup

3 slags ost med pynt

Kr. 158,00

*Forskellige slags brød og smør
kr. 22,00 pr. couvert*

Minimum 10 couverter

103 ANTIPASTI

Syd europæisk inspireret pølsebord.

Serranoskinke, røget skinke, bresaula, chorizo, chili spegepølse, krydrede mini pølser.

Serveret med marinerede peberfrugter, grillede artiskokker, basilikum pesto, semi-dried tomater, syltede løg, rucula, cherrytomater etc.

Kr. 134,00

Forskellige slags brød og smør kr. 22,00 pr. couvert

Minimum 10 couverter



KLASSISKE RETTER

FORRETTER

- | | | |
|----|--|-----------|
| 1 | Klar suppe m. kød- og melboller, ris eller flûtes. | Kr. 52,00 |
| 2 | Flødelegeret aspargessuppe m. kødboller og flûtes. | Kr. 52,00 |
| 5 | 2 tarteletter m. høns i asparges. | Kr. 52,00 |
| 6 | Røget ørredfilet m. æggestand, flødestuvet spinat, asparges og flûtes. | Kr. 58,00 |
| 8 | Rejecocktail i portionsglas m. cocktailsauce og flûtes. | Kr. 54,00 |
| 9 | Laksepaté m. røget lakserose, kold rejesauce og flûtes | Kr. 59,00 |
| 10 | Varmrøget laks pyntet med rejer og asparges, hertil krydderurtdressing og flûtes | Kr. 58,00 |

HOVEDRETTER

- | | | |
|----|--|------------|
| 20 | Svinekam m. svær, rødkål, ½ æble med gelé, svesker, skysauce, brunede- og hvide kartofler. | Kr. 124,00 |
| 21 | Kalvesteg stegt som vildt m. dampede bønner, waldorffsalat, tyttebær, vildtsauce, brunede- og hvide kartofler. | Kr. 121,00 |
| 22 | Gammeldags oksesteg m. glaserede løg, dampede bønner, sønderjysk hvidkål, skysauce og hvide kartofler. | Kr. 124,00 |
| 23 | Gammeldags andesteg m. rødkål, ½ æble med gelé, svesker, skysauce, brunede- og hvide kartofler. | Kr. 168,00 |
| 29 | Dansk bøf m. bløde løg, surt, bøfsauce og hvide kartofler. | Kr. 98,00 |
| 31 | Wienerschnitzel (af svinekød) m. ærter, smørsauce og brasede kartofler. | Kr. 118,00 |
| 32 | Bøf stroganoff m. hjemmelavet agurkesalat og kartoffelmos. | Kr. 105,00 |
| 33 | Skipperlabskovs m. persillesmør, rødbeder og rugbrød. | Kr. 109,00 |
| 34 | Forloren skildpadde tilsmagt med sherry, smilende æg og butterdejssnitter eller flûtes. | Kr. 109,00 |
| 35 | Gule ærter m. røget nakkefilet, medisterpølse, rødbeder, sennep og hvide kartofler. | Kr. 128,00 |
| 36 | Sønderjysk grønlangkål m. røget flæsk, hamburgerryg, kålpølser, rødbeder, sennep og brunede kartofler. | Kr. 128,00 |
| 37 | Eisbein m. ærtepuré, surkål, bløde løg, rødbeder og sennep. | Kr. 134,00 |



KLASSISKE RETTER

DESSERTER

- | | | |
|----|---|-----------|
| 50 | Chokolademousse pyntet med flødeskum og chokolade. | Kr. 46,00 |
| 51 | Citronfromage pyntet med flødeskum. | Kr. 42,00 |
| 52 | Ægte romfromage m. lun kirsebærsauce. | Kr. 45,00 |
| 53 | Fløderand m. lun jordbærsauce. | Kr. 45,00 |
| 54 | Festtærte - kransekage- og mandelbund m. creme og frugt i gelé, serveres med creme fraiche. | Kr. 46,00 |
| 55 | Seggelund Islagkage m. 3 slags is i lag, pyntet med marcipan serveres m. chokoladesauce. | Kr. 48,00 |

NATMAD

- | | | |
|----|--|------------|
| 60 | Aspargessuppe m. kødboller og flûtes. | kr 45,00 |
| 61 | Gullaschsuppe m. flûtes. | kr 52,00 |
| 62 | Hjemmelavede frikadeller m. agurkesalat og kold kartoffelsalat. | kr 59,00 |
| 63 | Pandekager m. kødfyld og salat m. dressing. | kr 62,00 |
| 64 | Udvalg af sandwiches og flûtes. | kr 59,00 |
| | Sandwich m. mousse og flûtes m. pålæg. | |
| 65 | Pålægslagkage flot pyntet med fisk og pålæg. Pr. stk.
1 lagkage er til 5 - 10 personer. | kr. 400,00 |
| 66 | Udvalg af boller m. pålæg og ost. (4 x ½) | kr 60,00 |

Vælg Seggelund!
Hjemmelavet mad tilberedt af friske gode råvarer,
umiddelbart før levering.



RECEPTION & ÅBENT HUS ARRANGEMENTER

VÆLG 6 SLAGS KR. 98,00 PR. COUVERT

VÆLG 8 SLAGS KR. 122,00 PR. COUVERT

VÆLG 10 SLAGS KR. 146,00 PR. COUVERT

- Mini sandwich m. salater f.eks. skinke, postej, æg/rejer, tun
- Mini sandwich m. pålæg, f.eks. roastbeef, serranoskinke, røget kalkun
- Hjemmelavede mini frikadeller (2 stk.)
- Butterdejsindbagt mini pølse
- Pindemadder m. udvalg af pålæg
- Luksus canapeer m. f.eks. rejer og røget laks
- Ristede flûtesskiver m. f.eks. rejemousse, røget laks m. rygeost, serranoskinke m. pesto
- Ciabattaskive gratineret m. skinke, ost, tomat
- Pandekageroulade med røget laks og flødeost
- Røget hellefiskeroulade på flûtesskive
- Kartoffeltærte med spansk skinke på pind
- Løgtærte på pind
- Fisketærte på pind
- Kæmperejer i spicy marinade
- Rejemousse på salatblad
- Butterdejssnitter med oliventapanade
- Tomat m. mozarella og basilikum
- Æg m. tunmousse
- Røget landskinke m. melon
- Bruschetta m. tomat og hvidløg
- Skinke med rygeostecreme
- Gulerods- og agurkestave med dip
- Ostebjælker m. pynt
- Ostepindemadder

- Kransekagestykker
- Vandbakkelse med Grand Marnier creme
- Vandbakkelse med ostecreme
- Sarah Bernhardt

Retterne er beregnet til åbent hus og receptions arrangementer, hvor der ønskes små lette retter. Maden kan spises stående blot med en tallerken og eventuelt en gaffel.

Ta' os eventuelt med på råd for den rette sammensætning og mængde.

Vælg Seggelund!
Hjemmelavet mad tilberedt af friske gode råvarer,
umiddelbart før levering.

Minimum 20 couverter