



Selskaber



Mariagerfjord Golfrestaurant

Mariagerfjord Golfrestaurant

Mariagervej 101, 9560 Hadsund

Restauratør Jan Thomassen

Direkte telefonnummer 41212723

www.mariagerfjordgolfrestaurant.dk

www.mfgk.dk



Festmenu

**Lakseterrine med tigerrejer og krebsehaller
på sprød salat med brød, smør og dressing**

Sprængt svinekam

Helstegt oksemørbrad

Salatbuffet med forskellige salater og dressing

Små timianstegte kartofler

**Dessertbuffet med diverse kager, nøddekurve, is
og frisk frugt**

Pris pr. kuvert kr. 295,-



Forretter

Laksefarseret rødspættefilet

Med rejer, kaviar, grønne asparges og kold hollandaisesauce

Rejecocktail

Med citron, asparges, kaviar og dild

Røget lakseroulade

Pyntet med tigerrejer, grønne asparges og dilldressing

Røget landskinke

Med melon og salat

Tartelet med høns i asparges

Med tomat og persille

Fisketallerken

3 slags fisk, rejer og asparges

Dampet laks

Med rejer og dildcreme

Til alle forretter serveres der brød og smør



Hovedretter

Kalvefilet

Med svampe og rødløg serveres med smørstegte kartofler, broccoli, gulerødder og rødpiementsauce

Helstegt svinekam

Serveres på gammeldags manér med rødkål, svesker, hvide kartofler, brune kartofler og skysauce

Kalv stegt som vildt

Med Waldorfsalat, tyttebær, Rissoles kartofler og flødesauce

Kalveculotte

Med rosmarin og hvidløg serveres med pommes rissolles, årstidens grønt og dijon sauce

Krondyrkølle

Med waldorfsalat og flødevildtsauce serveres med brunede og hvide kartofler, surt og sødt

Helstegt oksemørbrad

Med svampesauce serveres med små kartofler og årstidens grønt



Dessert

Desserttallerken

Med kage, is, chokolade og frisk frugt

Hvid mokka iskage

Med hindbærcoulis og frisk frugt

Makrontærte

Med æbler, pecannødder og vanilleis

Is roulade

Med frisk frugt og bær-puré

Rørt is

I nøddekurv med brombær og flødeskum

Valnøddefromage

Pyntet med flødeskum



Natmad

Pålægsbord

4 slags pålæg, lun leverpostej med champignon og bacon, lune boller og rugbrød

Mulligatawny

Indisk karrysuppe med ris og hønsekød og lunt brød

Ungarsk gullaschsuppe

Krydret suppe

Klar suppe

Med kød- og melboller og lun flute

Lune frikadeller

Med 2 slags kartoffelsalat og brød

Drikkevarer

**Selskabsarrangement inkl. velkomstdrink,
vin (Paula Chardonnay og Cabernet Sauvignon),
øl og vand ad libitum og kaffe/the
(varighed 7 timer)**

VINE FRA VINKORTET KAN TILKØBES

Kr. 595,-



Vinkort

Hvide vine

1/1 fl.

MARIAGERFJORD GOLFRESTAUANT ANBEFALER

Paula, Chardonnay

Argentina

Fra Vinhuset Doña Paula i Lujan de Cuyo regionen i Mendoza provinsen møder vi her Paula Chardonnay. Vinen har lagret på ståltanke og egetræsfade.

Kr. 230,-
Glas Kr. 48,-

Klein Constantia, Sauvignon Blanc

Sydafrika

Denne vin er uden tvivl en af de bedste hvidvine fra Sydafrika - hovedsageligt fremstillet af Sauvignon Blanc druer. Lagret på ståltanke. Klein Constantia bliver ofte kaldt "verdens smukkeste beliggende vingård" og i efterårsudgaven 2002 af Wine & Spirits var Klein Constantia blandt "Top 25 vineyards" i verden.

Kr. 285,-

Rieflé, Alsace Riesling

Frankrig

Denne vin fra familien Rieflé er produceret af 100% Riesling druer. De kalkrige jorde og det varme klima som kendetegner Alsace området, resulterer i førsteklases kvalitetsvine med en uovertruffen kraft.

Kr. 245,-

Duquesa de Valladolid, Verdejo Rueda D.O.

Spanien

Denne vin er produceret af 100% Verdejo-druer, der er dyrket i Rueda-området i Spanien. En kompleks vin med frugt og krydderi.

Kr. 245,-

Kendall-Jackson, Vintner's Reserve Chardonnay

Californien, USA

Kendall-Jacksons Vintner's Reserve Chardonnay har ry for at være en af Californiens absolut bedste Chardonnayer. Vinen har været lagret på små franske og amerikanske egetræsfade. Fyldig og rund.

Kr. 295,-



Rosé vin

1/1 fl.

Santa Rita Rosé Cabernet Sauvignon Chile

Kr. 230,-

Denne rosévins smukke lyserøde farve virker straks fristende. Vinen er produceret af 100% Cabernet Sauvignon druer, der er dyrket i Central Valley i Chile.

Røde vine

1/1 fl.

MARIAGERFJORD GOLFRESTAURANT ANBEFALER

Paula Cabernet Sauvignon Argentina

Kr. 230,-

Glas Kr. 48,-

Fra Vinhuset Doña Paula i Lujan de Cuyo regionen i Mendoza provinsen møder vi her Paula Cabernet Sauvignon. Vinen har lagret på ståltanke.

KC Cabernet Sauvignon/Merlot Sydafrika

Kr. 285,-

Denne vin er vinificeret på Klein Constantia. Vinen er fremstillet af 57% Cabernet Sauvignon og 43% Merlot druer. Den har lagret på ståltanke i 12 måneder og derefter på franske egetræsfade i 12 måneder.

Santa Sofia Valpolicella Ripasso Superiore Italien

Kr. 295,-

Det er en utrolig flot vin med intens mørk rubinrød farve, elegant duft med noter af krydderier, harmonisk, fyldig og frugtig smag samt en lang og behagelig eftersmag.

Castello Banfi Rosso de Montalcino Italien

Kr. 295,-

Det er en vin med intens rubinrød farve, frisk duft af sorte bær og blommer med et strejf af tobak og kaffe, let krydret, men samtidig blød og frugtagtig smag samt en god, vedvarende eftersmag.



Røde vine

1/1 fl.

Castello Banfi, Belnero

Kr. 305,-

Italien

Vinen er hovedsageligt produceret af Sangiovese tilsat en lille procentdel af druerne Cabernet Sauvignon og Merlot. Denne flotte rødvin har været lagret 14 måneder på franske egetræsfade. Yderst delikat duft samt blød og behagelig frugtsmag med et velafbalanceret tanninindhold.

Lan Crianza

Kr. 275,-

Spanien

Denne vin er hovedsageligt produceret af Tempranillo-druer (96%) og derudover Mazuelo, der er dyrket i Rioja-området i Spanien. Vinen har været lagret 14 måneder på egetræsfade.

Quinta do Pêgo Douro D.O.P. Grande Reserva

Kr. 300,-

Portugal

Denne elegante vin fra den **danskejede** vingård Quinta do Pêgo er produceret af Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão og Tinto Cão druer, der er blevet fodtrampet på traditionel portugisisk vis i granit lagars. Vinen har lagret i ca. 12 måneder på franske egetræsfade.

Doña Paula Estate Malbec

Kr. 295,-

Argentina

Denne vin er produceret af 100% Malbec-druer, der er dyrket i Mendoza-provinsen i Argentina, og vinen har været lagret på franske egetræsfade. En meget velafbalanceret vin.

Kendall-Jackson Vintner's Reserve Zinfandel

Kr. 350,-

Californien, USA

Druerne til denne californiske vin er nøje udvalgt fra nogle af Kendall-Jacksons bedste vingårde. Vinen har været lagret på franske og amerikanske egetræsfade. Et fantastisk resultat i perfekt balance. Helt fantastisk frugtsmag af hindbær, brombær og blommer med et silkeblødt strejf af cedertræ.



Kælderresten

1/1 fl.

Marques de Griñon Caliza Vino de Pago D.O. Dominio de Valdepusa Spanien

Kr. 250,-

Denne vin er produceret af Syrah og Petit Verdot druer, der alle er håndplukkede. Der er kun produceret et begrænset antal flasker af denne ufiltrerede vin, der har været lagret 10 måneder på franske egetræsfade fra Allier.

Due Normanni Rosso Sicilia I.G.T. Italien

Kr. 495,-

Der er kun produceret 15 fade af denne Due Normanni. Som en mørk rubin ligger den så i glasset; en duft af mørke og røde frugter slår én imøde, og frugten fortsætter i munden, hvor den blander sig med en røget tone fra fadet. Eftersmagen bliver ved med at dominere og inviterer til grønt, kød og fisk, som de bliver tilberedt omkring Middelhavet.

Kendall-Jackson Vintner's Reserve Pinot Noir Californien

Kr. 350,-

Denne vin er produceret af 100% Pinot Noir druer, der er dyrket i Monterey County (85%) og Santa Barbara County (15%) i Californien. Vinen har lagret 7 måneder på franske egetræsfade.

Klein Constantia Cabernet Sauvignon Sydafrika

Kr. 320,-

Druerne til denne vin er håndselektede og dyrket i det smukke bjergområde Constantia. Vinen har lagret på franske egetræsfade. En robust og frugtig vin med finesse.



Dessertvine

Moscato D'asti D.O.C.G. Cantina La Torre Castel Rocchero Italien

Denne let perlende sødlige italienske dessertvin er produceret af 100% Moscato druer. Vinen har lagret på ståltanke.

1/1 fl.

Kr. 220,-

Quinta do Pêgo Vintage Port 2013 Portugal

Det er en pragtfuld Vintage Port af allerbedste kvalitet. Takket være de gode vejrforhold har årgang 2013 opnået en flot balance; den er både kraftig og fyldig, men samtidig utrolig elegant og delikat.

Kr. 395,-

Quinta do Pêgo Vintage Port 2009 Portugal

Denne portvin er produceret af druer, der stammer fra de gamle vinstokke, der fandtes på gårdens marker, da AMKA overtog Quinta do Pêgo. Portvinen har været lagret på fade i ca. 2 år før tapning.

Kr. 425,-

Cognac

Lhéraud Cognac VSOP Frankrig

Denne Cognac har ved fem år på egetræsfade opnået en exceptionel bouquet og gylden farve og karakteristisk, forførende aroma.

Glas

Kr. 45,-



Drikkevarer

Sodavand

Pepsi, Pepsimax, Mirinda appelsin, Mirinda lemon, Æblemost, Appelsinjuice, Dansk vand m/u citrus

Kr. 25,-

Isvand

Kande Kr. 25,-

Fadøl

Kr. 40,-

Santi

Kr. 40,-

Kaffe

Kaffe alm.

Kr. 20,-

Specialkaffe, te

Kr. 22,-

Kaffe kande

Kr. 45,-

Vin

Golfvin

Kr. 180,-

Søndagsbuffet

Frokostbuffet fra kl. 12.00 - 14.30 hver søndag

Pris pr. person kr. 139,-

Vi anbefaler at bestille bord på telefon 41 21 27 23.