

Familie- & Fiskerestaurant

“Far til 4”

v/Bent og Laila Hansen

Gilleleje Havn · Alfavej 21 · 3250 Gilleleje
Tlf. 4971 7672 · 2137 0002

Efterårs tema på Restaurant “Far til 4” fra kl 17.00 Efterår 2017

Fiske og skaldyrsaften

fredag og lørdag den 6. og 7. oktober kl. 18.30

En aften ud over det sædvanlige, hvor kokkene har kreeret og tilberedt en overdådig buffet med fisk og skaldyr tilberedt i mange forskellige variationer og hvor kokkene vil anrette ved buffeten og fortælle om alle de retter, vi vil præsentere.

Her kan bla. nævnes i forskellige variationer

Supper, østers, hummer, jomfruhummer, rejer, tigerrejer, krabbe, krebs, muslinger, kammuslinger, laks, ørred, tun, forskellige fladfisk, blæksprutter, fjæsing, knurhane, haj, sej, makrel, rødfisk, havtaske, ål, kulmule, hellefisk osv. osv.

Som sagt alt tilberedt i mange forskellige variationer som, rimmet, røget, marineret, grillet, bagt, stegt, gratineret, pocheret, osv.

Efter fiskebuffeten bliver der anrettet en stor oste og dessertbuffet hvor kokken fortæller om de forskellige oste, kager og desserter.

Pris pr. kuvert kr. 498,-

Reserver bord allerede nu da de 2 fantastiske dage hurtigt kan blive udsolgt.

27. og 28. oktober · Østrigs weekend til kr. 238,-

Gullaschsuppe m/ hjemmebagt brød ad libitum
Wienerschnitzel à la 'Far til 4', tilberedt af svinekød, med tyttebær, ærter, citron, brasede kartofler & smørsovs.
Apfelstrudel m/lun vanilje creme

3. og 4. november

Kalvefilet, helstegt som vildt med brunede og hvide kartofler, waldorfsalat, tyttebær, agurkesalat og flødesauce.

Herefter hjemmelavede pandekager

Kr. 228,-

10. og 11. november · Mortens aften

2 hold om fredagen den 10. november kl. 17.15 - 19.15 og 19.30 - ca. kl. 21.00

MORTENS AND

Bestående af:

Andesteg med æbler og svesker serveres med hvide og brunede kartofler, rødkål samt andesauce.
Hjemmelavet æblekage

Pris pr. kuvert kr. 238,- Børn kr. 128,-

17. og 18. november

**Thanks giving à la den amerikanske ambassadør
kr. 398,-**

20. november starter Julehavnebuffet hver dag fra kl. 12.00 - 15.00

Karrysild, marinerede sild, kryddersild, sennepssild og tyttebærsild, lun fiskefilet m/remulade, dampet laks, sylte m/sennep og rødbeder, medisterpølse, juleskinke m/grønlangkål, små frikadeller m/remulade, små fiskefrikadeller m/ rødbeder, blæksprutteringe m/hvidløgs dressing lun leverpostej m/bacon og champignon, ribbensteg med surt og sødt, samt brie, kage og brød, smør og dressing

kr. 165,-

Familie- & Fiskerestaurant

“Far til 4”

v/Bent og Laila Hansen

Gilleleje Havn · Alfavej 21 · 3250 Gilleleje
Tlf. 4971 7672 · 2137 0002

Koldt bord fra kl. 17.00

den 24. og 25. november, 1. og 2. december samt 8 og 9. december

Karrysild m/halve æg, marinerede sild m/ løg og capers, kryddersild, sennepssild, tyttebærsild, karrydressing og æble-rødløgs dressing
Lune pandestegte fiskefileter m/remulade,
Små hjemmelavede fiskefrikadeller m/remulade og citron
Mørbradbøffer m/bløde løg og hjemmelavet agurkesalat
Lun tyndsteg, sylte m/sennep og rødbeder
Medisterpølse, Juleskinke m/grønlangkål
Små frikadeller, Lun leverpostej m/ bacon og champignon
Ribbensteg med hjemmelavet rødkål
Gorgonzola og brie, m/frisk frugt
Samt ris à la mande m/kirsebær sauce
Brød, smør og dressing

Pris 228,- pr. kuvert

22. og 23. december

Andesteg med æbler og svesker serveres med hvide og brunede kartofler, rødkål samt andesauce.

Hjemmelavet æblekage

Pris pr kuvert kr. 228,- Børn kr. 128,-

Juleaften, 24. december har vi lukket

1. og 2. juledag, 25. og 26. december

Julefrokost fra kl. 12 - 14,30 og 15.00 - ca. 17.00

Karrysild, marinerede sild, tyttebær sild, sennepssild, kryddersild
Lun fiskefilet m/remulade, røget laks m/røræg
Dampet laks m/rejer, asparges og dressing
Sylte m/sennep og rødbeder, medisterpølse m/rødkål
Juleskinke m/grønlangkål, små frikadeller m/rødkål og surt
Små fiskefrikadeller m/remulade, blæksprutteringe m/hvidløgsdressing
Lun leverpostej m/bacon og champignon, ribbensteg med surt og sødt
Mørbradbøf med bløde løg
Brie m/druer,
Ris à la mande m/kirsebærsauce
Brød, smør og dressing

kr. 238,-

29. og 30. december

Oksemedaljoner med seranoskinke hertil broccoli souffle, timian stegte rodfrugter og 1/2 ovnbagt kartoffel serveres med rødvinssauce

Nytårs dessert

2 retter kr. 228,-

31. december · Nytårs menu

KUN ” Ud af huset”

3 retters menu, (se nærmere i UgePosten i december måned)

3 retter kr. 348,-

