



Selskaber



A HEREFORD BEEFSTOUW

AARHUS

Get Together Menu

3 retter: 475 kr

Pris per person

Minimum 15 personer

FORRET

Fru Damgaards gravad laks
med surbrød og sennepsdressing.

Gæsterne bydes supplement,
som skæres ved bordet.

HOVEDRET

Helstegt oksefilet, ca. 200 g

Serveres med sæsonens kartoffel
og skål med husets lækkre blandede salater
med husets dressing.

DESSERT

Hjemmebagt chokoladebrownie
med toffee, Kastbergs vaniljeis
og friske bær.



Aarhus Menu



3 retter: 495 kr

Pris per person

Minimum 15 og
maks. 50 personer

FORRET

Fru Damgaards gravad laks
med sennepsdressing og surbrød.

Sprøde scampi
med citron og
dressing lavet på Madagascarpeber.

HOVEDRET

Helstegt oksefilet, ca. 200 g

Serveres med sæsonens kartoffel
og skåle med husets lække blandede salater
med husets dressing.

DESSERT

Frisklavede pandekager
med Kastbergs vaniljeis
og chokoladesauce.

Sæson Menu

FORRET

Sæsonens forret

HOVEDRET

Bøf Bearnaise, ca. 200 g

Serveres med pommes frites,
brød og Hereford sauce bearnaise

DESSERT

Sæsonens dessert



3 retter: 415 kr

Pris per person

Minimum 15 personer

Separat lokale

I har mulighed for at holde selskab
i et lokale helt for jer selv.
Der er plads til 8 - 60 personer



Tilvalg

VELKOMSTDRINK

Cava, kr. 65,-
Husets Kirr, kr. 75,-
Champagne, kr. 90,-

HUSETS SNACKS

til velkomstdrinken, fra kr. 45,-

KAFFE

Kaffe eller te, kr. 35,-

ØVRIGE DRIKKEVARER

Fri øl, sodavand og husets vin
i 3 timer, kr. 325,- per person

Dessertvin, kr. 75,- pr. glas.

KRANSEKAGE

Friskbagt kransekage
med nougat, kr. 35,-





A HEREFORD BEEFSTOUW

Kannikegade 10-12

8000 Aarhus C

T. (+45) 86 13 53 25

aarhus@ahb.dk

www.ahb.dk

facebook.com/HerefordAarhus

instagram.com/herefordaarhus