

**A HEREFORD BEEFSTOUW**

*Selskabsmenuer*





**3 retter: 349 kr**

Pris per person  
Min. 15 personer

## Get Together Menu

### FORRET

Gravad laks - tallerkenanrettet  
- men vi tilbyder en ekstra skive til dem, der har lyst

Laksen kommer fra Færøerne og graves efter  
Fru Damgaards opskrift fra 1971.

Serveres med krydderurtesalat og hjemmerørt  
sennepsdressing med dild. Hertil små, friskbagte  
lune kommensbrød og smør.

### HOVEDRET

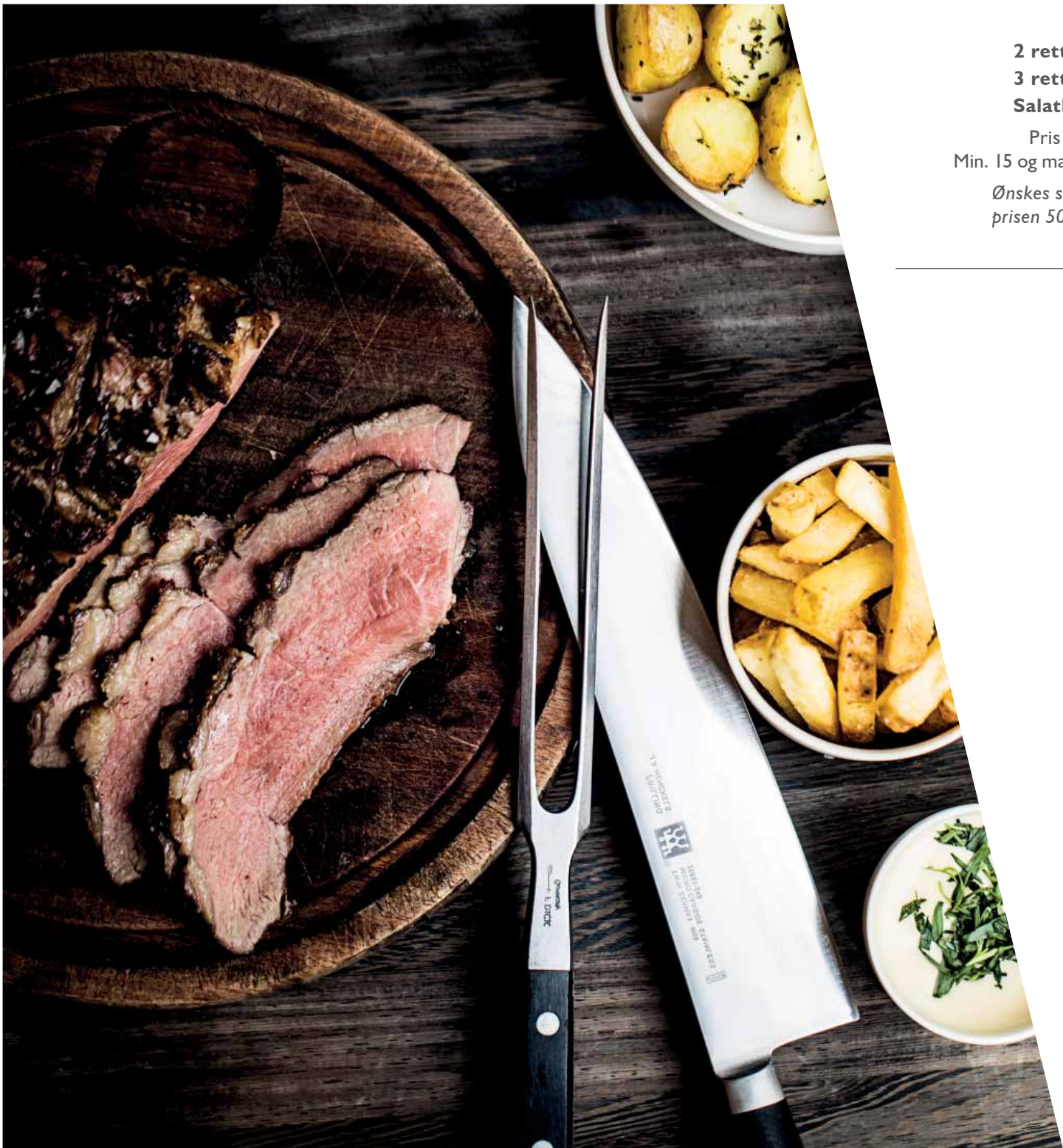
Grillet steak af velhængt oksefilet, ca. 200 g  
ledsages af årstidens sprøde salater, som kokken  
blander helt specielt til jer, den pågældende dag

Serveres med sæsonens kartoffel eller pommes frites,  
kryddersmør og sauce bearnaise

### DESSERT

Hvid chokoladeparfait  
med kompot af røde bær  
og et drys af  
sprøde nødder og crumble





**2 retter: 349 kr**

**3 retter: 399 kr**

**Salatbar: 55 kr**

Pris per person  
Min. 15 og maks. 50 pers.

*Ønskes større bøj, er  
prisen 50 kr. pr. 50 g*

## Aarhus Menu

### FORRET

Tapastallerken - en sammensætning  
af A Hereford Beefstouw forretter:

Fru Damgaards gravad laks med sennepsdressing  
og lunt, friskbagt kømmensbrød.  
Carpaccio med oliven, parmesan, citron og lunt brød.  
Sprøde scampi med citron og en dressing lavet på  
madagaskarpeber.

### HOVEDRET

Helstegt oksefilet, ca. 200 g

*eller*

steak af oksefilet, ca. 200 g

Serveres med ristede svampe og spinat,  
små ovnbagte tomater med stilk  
bagt med hvidløg og basilikum,  
sæsonens kartoffel, kryddersmør og rødvinsglace.

### DESSERTER

Nougat-chokoladekage  
med sorbet  
fra ismageren Joachim Kastberg  
og hindbærcoulis



## Quick Order Menu

**500 kr**

Pris per person  
inkl. drikkevarer

Skal det gå lidt hurtigt, og skal I videre,  
er denne menu måske en god løsning

Ribeye steak, 300 g  
Serveres med sæsonens kartoffel  
eller pommes frites samt kryddersmør

Fri salatbar

2 gode glas vin

eller

2 store glas af husets friskbryggede øl

## Sæson Menu

Vi har altid en 2-retters menu, som  
skifter efter sæson.

**Pris pr. couvert 299 kr.**



## Vinpakker

*Isvand er inkluderet i alle vinpakkerne  
Alle priser er per person*

### Basis

3 timer ad libitum: 295 kr  
3 genstande: 180 kr

Husetes hvidvin  
Husetes rødvin  
Bryggeriets øl  
Sodavand

### Spansk

3 timer ad libitum: 395 kr  
1 gl. hvid & 2 gl. rød: 225 kr

Hvid: Albariño, Lagar de Costa (Raix Baixas)  
Rød: Proelio, Rioja Crianza *eller*  
Rød: Trus Reserva, Ribera del Duero

### Italiensk

3 timer ad libitum: 425 kr  
1 gl. hvid & 2 gl. rød: 295 kr

Hvid: Soave, Vicentini Agostino, Verona  
Rød: Tyrannus, Primitivo di Manduria *eller*  
Rød: Chianti Classico, Bandini, Villa Pomona, Toscana

### Oversøisk

3 timer ad libitum: 450 kr  
1 gl. hvid & 2 gl. rød: 300 kr

Hvid: Mornington Peninsula, Chardonnay, Yabby Lake, Australien  
Rød: Nikela – Grangehurst Winery, Sydafrika *eller*  
Rød: Cabernet Sauvignon, Seven Falls Cellars, USA

### Fransk

3 timer ad libitum: 495 kr  
1 gl. hvid & 2 gl. rød: 330 kr

Hvid: Chablis, Dauvissat, Bourgogne  
Rød: Ségla, 2. vin de Château Rausan Ségla, Margaux *eller*  
Rød: Château Chantalouette, 2. vin de Ch. de Sales, Pomerol

### Luksus

3 timer, ad libitum: 750 kr  
En type hvid- og en type rødvin

Hvid: Meursault, Clos de Corvées Citeau, Chavy, Bourgogne  
Hvid: Pouilly Fuissé, Nectar, Roger Lassarat, Bourgogne  
Rød: Nuits St. Georges, J. Tardy & Fils, Bourgogne  
Rød: Châteauneuf-du-Pape, Hautes Brusquières  
Rød: Arnione, Bolgheri, Campo Alla Sughera, Toscana, Italien  
Rød: Barbaresco, Cotta, Sottimano, Piemonte, Italien











**A HEREFORD BEEFSTOUW**  
**BRYGGERIET SCT. CLEMENS**  
Kannikegade 10-12  
8000 Aarhus C  
T. (+45) 86 13 53 25  
aarhus@a-h-b.dk

[www.ahb.dk](http://www.ahb.dk)

Insta: @herefordbeefstouw