

## Historiske middage i historiske rammer

Restaurant Skyttegaarden på Hjerl Hede tilbyder en række historiske middage til grupper og selskaber på minimum 30 personer.

### Velkomstdrink

- Punch - Biskop (anno 1847)
- Rødvin med rom og tynde appelsinskaller

### Den historiske middag

- Parmentier kartoffelsuppe
- Efter Auguste Escoffiers opskrift
- Vol-au-vent med krebsefyld anno 1781
- "Slæw"-sild med øllebrød og kold flødeskum
- Kold røget Helt fra Flyndersø
- Ølben m. grønlangkål, brune kartofler og groft sennep
- Krokønsens postej med kødfars anno 1883
- Hjemmelavet røget dyrekølle
- Sprængt oksebryst m/ peberrodssauce og hvide kartofler
- Hjemmelavet rådyr – spegepølse med hjemmebagt rugbrød
- Hjemmelavet fedt med timian og løg
- Kartoffeltærte - m. kold flødeskum anno 1785
- Frisk frugt
- Kaffe

### Natmad

- Bondeæggekage

Middagen fås med drikkevarer ad libitum  
**Kr. 769,00 pr. pers** eller med separate drikkevarer. **Kr. 499,00 pr. pers.**  
Hvis man ønsker aktiviteter arrangeret af Hjerl Hede aftales dette individuelt.  
**Ring 97 44 82 00 for yderligere information eller på mail**



## Forslag til en anderledes historisk menu

Sammensæt den historiske menu efter eget ønske: Smag på historien og mærk historiens vingesus i restauranten eller Ladens smukke gamle festsal

### Forretter

- Varm Kærnemælkssuppe med rosiner
- Kartoffelsuppe m/hjemmebagt brød
- Tarteletter med høns i asparges

**Kr. pr. ret 59,00**

### Hovedretter

- Stegt Flæsk Ad Libitum m/ persillesauce, hvide kartofler og rødbeder
- Frikadeller Ad Libitum m/ stuvet hvidkål, hvide kartofler og rødbeder
- Flækesteg Ad Libitum m/hvide og brunede kartofler, rødkål, brun sauce, surt og sødt
- Forloren hare Ad Libitum m/ hvide kartofler, brun sauce, surt og sødt
- Gammeldags Æggekage Ad Libitum m/ bacon, tomater, purløg og rugbrød
- Menieure stegt Fiskefilet Ad Libitum m/ persillesauce, hvide kartofler og citron
- Gule Ærter Ad Libitum m/ medister, sprængt flæsk, hvide kartofler, sennep og rødbeder
- Sprængt Oksebryst Ad Libitum m/ Peberrodssauce, hvide kartofler og rødbeder
- Brunkål Ad Libitum m/ medister, røget bacon, hvide kartofler og sennep
- 

**Kr. pr. Ret 139,00**



### Kaffe m/ sødt

- Kaffe/the m/ hjemmebagt småkager
- **Kr.40,00**
- Kaffe/the m/ petit fours og gammeldags æblekage
- **Kr. 79,00**

### Historisk aktivitet

Som et ekstra krydderi kan festen kombineres med historiske aktiviteter på Hjerl Hede inden eller i forbindelse med middagen; fx. gamle fællessange, fortællinger og/eller folkemusik. Spørg om mulighederne.

**Ring til Restaurant Skyttegaarden, tlf. 97 44 82 00 for yderligere information eller mail på**

***Alt er tilberedt af professionelle kokke og tilberedt af de bedste råvarer***