

Let men godt

Pharmakon – Konferenecenter



Let - men godt

Bruschetta pr. stk. med parmaskinke, mozzarella, pesto og tomat	Kr. 52,00
Bruschetta pr. stk. med laks, grillet artiskok, rødløgssalsa og citronolie	Kr. 52,00
Sandwich pr. stk.	Kr. 30,00
Grovbolle med stegt kylling, guacomole, salat og jalapenos chili	Kr. 62,00
Grovbolle med ost, skinke, sprød bacon, krydderurtdressing og salat	Kr. 45,00
Wrap med kylling, grøntsager og chili	Kr. 39,00
Wrap med okse, grøntsager og koriander	Kr. 39,00
Grøntsagssnacks med krydderurtecreme	Kr. 32,00
Snacks Chips og peanuts	Kr. 24,00
Hjemmelavede snacks Rodfrugtchips, chilinødder og saltmandler	Kr. 42,00
Frugt pr. dag	Kr. 34,00



Supper

Italiensk minestrone

med røget flæsk, grøntsager og pasta

Kr. 79,00

Thailandsk Tom Ka Gai-suppe

med kylling, kokosmælk, chili og galangarod

Kr. 89,00

Ungarsk gullaschsuppe

med oksekød, paprika og peberfrugt

Kr. 89,00

Til samtlige supper

serveres husets hjemmebagte brød

Middagsretter/enkeltretter

Coq au vin

kylling i rødvin med bacon, svampe og timian
hertil ris og grov salat

Kr. 144,00

Braiseret kalvespidsbryst

glaseret i egen sauce
hertil ovnbagt rodfrugtmos og chimseysalat

Kr. 135,00

Skinkeculotte stegt med appelsin, honning og sennep

hertil coleslaw og små stegte kartofler med krydderurter

Kr. 132,00

Bagt laks med soltørret tomat, skalotteløg og basilikum

hertil fettuccine med urter og limecreme

Kr. 142,00

Kalveculotte stegt med timian, hvidløg og citron

hertil ratatouille og kartoffelsoufflé

Kr. 155,00

Samtlige middagsretter serveres som buffet

med husets hjemmebagte brød



Natmad

3 slags pølser

med cornichons, oliven, rødløg og hjemmelavet sennep
lun hjemmelavet leverpostej med sprød bacon
og champignon

Kr. 93,00

3 slags pølser

med cornichons, oliven, rødløg og hjemmelavet sennep
2 slags ost med udskåret frugt og diverse kiks

Kr. 98,00

Kalv vitello tonnato

kalvekød med tunsauce, rødløg, kapers og persille

Kr. 98,00

Lune oksekødsfrikadeller

med salat af peberfrugt, kapers, hvidløg og oliven

Kr. 97,00

Roastbeef

med pestomarinerede kartofler og tomatsalat

Kr. 100,00

Biksemad

med bearnaisesauce og rødbeder

Kr. 93,00

Chili con carne

med creme fraiche og persille

Kr. 91,00

Udvalg af danske og udenlandske oste

med syltede nødder og diverse kiks

Kr. 98,00

Til natmaden serveres husets hjemmebagte brød





Køkkenchefens tapasanretninger

Tapas er et spansk fænomen og består af en række mindre retter, som tilsammen udgør et lækkert måltid.

Køkkenet kan komme med forslag på tapas til lige dit arrangement.

Vi anbefaler minimum 6 tapas pr. person, som svarer til en let anretning
Kr. 160,- pr. person.

Hvis det skal udgøre et aftensmåltid, så anbefaler vi 10 tapas pr. person
Kr. 260,- pr. person

*Tapas anretningen serveres som buffet
med husets hjemmebagte brød*

Der tages forbehold for eventuelle prisreguleringer eller trykfejl



Buffeter

minimum 35 personer

Fransk

Rødfiskfilet med oliventapenade på spinat og pinjekerner

Ovnbagte peberfrugter med brandade og timian

Pissaladière

Lammekølle stegt med rosmarin

Oksetyndsteg stegt med herbes de provence

Ratatouille

Kartoffelgratin

Udvalg af franske oste

Nøddetærte med crème chantilly

Socca og fougassebrød

(kikærtepandekager og olivenbrød)

Kr. 315,- pr. person

Thailandsk

Kokossuppe med fisk og koriander

Dybstegete rejer i svøb med sød chilisaUCE

Oksekødssalat med agurk og rødløg

Kylling med cashewnødder og forårsløg

Satay af svinemørbrad på spyd med jordnøddesauce

og krydret agurkesalat

Kokosris

Papayasalat

Frisk udskåret frugt

Kokoscreme på kokosbund med passionsfrugt

Kr. 305,- pr. person



Italiensk

Bruschetta med tomat og basilikum

Carpaccio af laks med grillet artiskok og fettuccini

Kalv "Vitello Tonnato" med kapers og rødløg

Pasta med svampe, hvidløg og persille

Kylling "Limone" med oregano og oliven

Svinemørbrad i lufttørret italiensk skinke på basilikumcreme

Rosmarinstegte kartofler

Grillede marinerede auberginer og courgetter

Udvalg af italienske oste med syltede nødder

Tiramisu

Focacciabrød og filonebrød

Kr. 315,- pr. person

Sund

Pestobagt rødfiskfilet med tagliatelle

og grillede røde peberfrugter

Limemarineret laks med avocado, rødløg,
appelsin og hjertesalat

Scampi på spyd med spinatsalat og mango

Lun hjemmerøget unghanebryst

med gulerødder i grov sennep

Peberstegt kalveculotte

Græsk kartoffelsalat

Udvalg af danske og udenlandske oste

Bagte karamelliserede pærer med yoghurtcreme

Hjemmebagt groft brød

Kr. 315,- pr. person

Der tages forbehold for eventuelle prisreguleringer eller trykfejl



Pharmakon

Konferencecenter

Milnersvej 42 – 3400 Hillerød
Tel 4820 6000
bookingen@pharmakon.dk
pharmakon-konferencecenter.dk

