



Lions Park
Søllerød

Restaurant



Indholdsfortegnelse

Forord	3
Personalet i køkkenet	3
Træffetid i køkkenet	4
Middagsordning	4
Gæster	5
Frokost.....	6
Smørrebrød/håndmad	6
Luksus smørrebrød	6
Frokostanretning	6
Luksus Frokostanretning	6
Middagsarrangementer	8
Forretter	8
Hovedretter	8
Desserter	9
Øvrige arrangementer	10
Bisættelse/begravelse	10
Fødselsdag	10
Prisliste gældende fra 1. april 2018.....	11

Forord

Medarbejderne i køkkenet arbejder til stadighed på at give beboerne en god service, når restauranten besøges.

Gennem stor faglighed og gode råvarer serverer vi altid veltillavet mad, både til hverdag og til fest året rundt.

Personalet i køkkenet

Der er følgende ansatte i køkkenet:

Køkkenchef:	Elin Sloth Blemholt
Ernæringshjælper	Mark
Ernæringsassistent	Thomas
Ernæringsassistent	Heidi
Ernæringsassistent	Nadia
Køkkenmedhjælper	Karen
Køkkenmedhjælper	Naveed
Elev	Natasha

Træffetid i køkkenet

Har du spørgsmål vedrørende køkken og restaurant, eller skal du bestille mad til selskaber og arrangementer, træffes køkkenchefen mandag, til fredag mellem kl. 11.30 og kl. 12 personligt eller på tlf. **45 58 25 35**

Middagsordning

Alle beboere i Lions Park Søllerød skal aftage mindst 15 middagsmåltider pr. måned.

Beboerne skal ikke tilmelde sig en fast spisedag. Dette gælder uanset, om man spiser 15 middage, eller om man spiser hver dag hele måneden.

Denne mulighed giver beboerne frihed til selv at bestemme med kort varsel og uden forudgående til- eller afmelding, om man den pågældende dag ønsker at spise i Lions Park Søllerøds restaurant.

Denne frihed kan måske i nogle tilfælde betyde, at restauranten er udgået for den annoncerede middag sidst på aftenen, men restauranten vil naturligvis altid sørge for, at der serveres noget andet i stedet for.

Sammen med menukortet vil der blive udleveret 15 middagsbilletter til de beboere, der kun spiser 15 gange pr. måned.

Egne drikkevarer kan medbringes i Restauranten.

De beboere, der spiser hver dag, vil få udleveret middagsbilletter svarende til antallet af dage i måneden.

Middagsbilletterne **skal** afleveres til restaurantens personale, inden man sætter sig til bords, og ved den lejlighed får man udleveret et sæt spisebestik.

Ubrugte middagsbilletter

Ubrugte middagsbilletter kan anvendes de følgende 2 måneder eller anvendes til gæster og/eller smørrebrød. a

Gæster

Al henvendelse vedr. bestillinger til gæster finder sted på administrationskontoret mellem kl. 9 og kl. 12, enten ved personlig henvendelse eller på **tlf. 28 53 05 56.**

Antallet af gæstekuverter skal bestilles senest dagen før inden kl. 12.00 i administrationen.

Frokost

Der er ingen smørrebrød i weekenden.

Smørrebrød/håndmad

Eksempler:

Leverpostej, frikadelle, rullepølse, paté med surt, fiskefrikadelle, osv.

Luksus smørrebrød

Eksempler:

Æg & rejer, roastbeef, dyrlæge, fiskefilet, røget eller gravad laks, flæskesteg, hønsesalat, rejesalat osv.



Frokostanretning

Eksempler:

Sild, æg, ost, 3 slags hverdagspålæg, brød, smør og frugt.

Luksus Frokostanretning

Eksempler:

Sild, rejer, laks, æg med kaviar, roastbeef, ålerøget skinke, brød, smør og frugt.



Større selskaber i festsalen

Selskaber aftales skriftligt med køkkenchefen.



Middagsarrangementer

Forretter

Varmrøget laks med citroncreme, dild og plukket salat.

Rejecocktail med dressing, citron og hjemmebagt flute.

Tynde skiver af parmaskinke med pesto, parmesan og soltørrede tomater.

Farseret rødtungefilet, serveret med urtedressing og rogn.

Hovedretter

Braiseret kalvesteg, serveret med kraftig sauce, glaserede løg og gulerødder.

Bryst af Bornholmer-hane stegt med serrano-skinke og timian.

Bagt norsk laks med hummersauce og fine urter.

Indbagt mørbrad med spinat, hertil stegte kartofler og svampefløde.

Desserter

Hjemmelavet nougatis med karamelflage og råsyltede brombær.

Blomme-nougattærte serveret med blød is.

Pandekager med orangecreme og kompot.

2 slags oste med glaserede nødder, hjemmebagt brød og druer.

Pris for 3 valgfri retter 295,- kr.

Proppenge 45 kr. pr. prop/flaske.

*Øl og vand **SKAL** købes i restauranten.*

Blomster afregnes individuelt.

Serveringspersonale (aftales individuelt).

Vedr. afholdelse af arrangementer:

KUN EKSTRAPRIS/MERUDGIFT PÅ SØNDAGE



Øvrige arrangementer

Bisættelse/begravelse

Eksempel 1:

Kaffe/the (ad libitum)

Kringle

2 sandwich (med fyld efter aftale)

Pris pr. pers. kr. 100,-

Eksempel 2:

Let frokost/buffet

Indeholder, sild ost samt 4 slags pålæg

Pris pr. pers. kr. 145,-

Fødselsdag

Arrangement aftales efter ønske: 3-retters menu, buffet, reception, kaffe og lagkage eller andet.

Alle arrangementer afholdes i Festsalen eller Palmehaven.

Prisliste gældende fra 1. april 2018

Middag ekskl. drikkevarer	100,00 kr.
15 middagsbilletter	1.500,00 kr.
30 middagsbilletter	2.800,00 kr.
Luksus smørrebrød pr. stk.	36,00 kr.
Håndmadder pr. stk.	14,00 kr.
Håndmadder v. fast bestilling 2 stk. pr. dag	25,00 kr.
1 kop kaffe	9,00 kr.
1 kande kaffe (6 kopper)	32,00 kr.
1 lagkage	160,00 kr.
1 pilsner	23,00 kr.
1 glas snaps	23,00 kr.
1 vand	15,00 kr.
1 flaske vin	100,00 kr.
1 glas vin	30,00 kr.
Brunch	175,00 kr.
Luksus brunch	250,00 kr.
Frokostanretning m. 4 slags uspecificeret smørrebrød og 1 ost	100,00 kr.
Luksus frokostanretning m. 3 slags luksus smørrebrød og 1 luksus ost	150,00 kr.
Opdækning eller afrydning	20,00 kr.
Udbringning pr. bakke	20,00 kr.

