

Selskaber

på Castberggård



Alle menuer er gældende for min. 20 kuverter.
Altid veldækkede borde.

3-retters menu

Fisketallerken med gulerodspuré og krydderurtdressing
Hjemmebagt brød og smør

Rosastegt kalvefilet med små stegte kartofler,
grøntsagstimbale, sauterede grøntsager,
årstidens salat og pebersauce

Cheesecake med jordbær/rabarber
Frisk frugt

Inkl. husets øl, vin og vand ad libitum (indtil kaffen)

Pris pr. person kr. 445,-



3-retters menu deluxe

Tapastallerken:

Rösti-kartoffel med røget laks og avocadocreme

Spansk chorizo med artiskok

Fynsk landskinke med gulerodspesto,
oliventapenade og parmesanost

Hjemmebagt brød og smør

Rosastegt oksemørbrad

Kartoffelgratin

Rødvinsauce

Ristede svampe

Smørbagte gulerødder

Årstidens salat

Desserttallerken

Inkl. husets øl, vin og vand ad libitum (indtil kaffen)

Pris pr. person kr. 595,-



Buffet

Gammeldags koldrøget laks med
hjemmelavet pesto og Unika gl. knas
Kyllingepaté med marinerede rødløg
Hjemmebagt brød og smør

Langtidsstegt lam
Rosastegt oksefilet
Citronmarineret kylling med ristede nødder
Smørristede kartofler med urter
Skysauce
3 slags salater af kokkens valg

Kanelkage med citroncreme
Panna cotta med årstidens bær
Marinerede frugter

Ekskl. drikkevarer

Pris pr. person kr. 325,-



Brunch

Scrambled eggs, pølser, bacon og bagte tomater
3 slags pålæg, hamburgerryg, rullepølse og chorizo

Skæreost og 3 slags specialoste med tilbehør
Hjemmelavet marmelade

Græsk yoghurt anrettet med akaciesirup og ristede mandler
Amerikanske pandekager med rørsukkersirup

Frisk skåret frugt
Hjemmebagt brød
Blandede wienerbrød

Kaffe, thé og juice

OBS! 3 timers varighed

Pris pr. person kr. 175,-



Natmad

Server festens sidste lækre måltid til dine gæster

- Diverse supper kr. 50,-
 - Oksekødsfyldte pandekager kr. 50,-
 - Pålægsplanke med hjemmebagte boller kr. 55,-
 - Tarteletter m. høns i asparges kr. 50,-
- Pris pr. person

Kaffe med småkager kr. 45,-

Drikkevarer

- Velkomstdrink (pris efter valg)
- Vand i karaffel kr. 10,-
- Sodavand kr. 25,-
- Øl kr. 35,-
- Husets vin kr. 175,-
- Dessertvin kr. 200,-
- Likør kr. 35,-



Vores selskabslokaler

Spisesalen

Et dejligt lyst lokale, der er omgivet af den smukke natur på nærmeste hold.

Plads til 80-100 personer afhængig af arrangementet

Fælleshuset

Et skønt lokale med plads til 32 personer - her står man selv for mad og drikke - eller man kan bestille mad ud af huset fra Castberggårds køkken. Separat brochure kan rekvireres.

Kontakt os meget gerne for en uforpligtende samtale og inspiration til din næste fest.

Køkkenet: telefon 60389466 - mail kokken@cbg.dk



Østerskovvej 1, Urlev
8722 Hedensted
Tel.: 75 68 79 00
Mail: admin@cbg.dk
Web: www.cbg.dk



Vinkort



Castberggård
Østerskovvej 1, Urlev
8722 Hedensted
www.cbg.dk Tlf. 75687900



CASTBERGGÅRD



Montes Chardonnay Reserva

Montes Chardonnay Reserva er lavet på 100% Chardonnay primært fra Curicó Valley, syd for Colchagua. Smagen er elegant og cremet med en flot frugt og et strejf af vanilje. Det er en kompleks vin, der inciterer en til at smage den igen og igen.

kr. 210,-



Montes Cabernet Sauvignon Reserva

Montes Cabernet Sauvignon Reserva er lavet på Cabernet Sauvignon (85%) og Merlot fra Colchagua. Smagen er præget af både røde bær som hindbær og mørke kirsebær og solbær. Man fornemmer fadkarakter, men det er frugten, der dominerer. I eftersmagen er der noter af kaffe og vanilje.

kr. 210,-



Clüsserath-Weiler Riesling HC Trocken

Riesling Trocken stammer dels fra vinmarken Apotheke og dels fra vinmarken Altärchen.

Vinen er perfekt til aperitif eller lette fiskeretter samt oste som f.eks. brie eller tørre oste.

kr. 250,-



Antolini Ripasso Valpolicella

Ripasso laves på druerne Corvina, Corvinone samt Rondinella.

Antolini Ripasso har en flot rød klar farve. Vinens bouquet er meget kompleks og intens med noter af himbær, kirsebær samt kryderier. Smagen er frisk men kraftig og vinen er særdeles velegnet til kraftige retter.

kr. 250,-

Husets vine



La Minga Sauvignon Blanc-Chardonnay

Hvidvin fra Central Valley, Chili, som byder på en indtagende liflig duft af hyldeblomst med et let strejf af eksotisk citrus. Elegant og frisk smag, der matcher en bred vifte af retter med fisk, skaldyr eller grøntsager.

kr. 175,-



Bodegas Fuentenarro Tinto Roble

Vinen er lavet 100% på Tempranillodruen, som stammer fra Fuentenarro's egne marker.

Efter endt gæring lagres vinen 4 mdr. på amerikanske egetræsfade.

Vinen er medium kraftig med en duft af mørke bær, kaffebønner og en svag vanilje finish.

Serveres til rødt kød, gryderetter, gedeoste eller grillede fisk.

kr. 175,-