

# 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](mailto:kokken@cbg.dk)**



Østerskovvej 1, Urlev  
8722 Hedensted  
Tel.: 75 68 79 00  
Mail: [admin@cbg.dk](mailto:admin@cbg.dk)  
Web: [www.cbg.dk](http://www.cbg.dk)





# Vinkort



Castberggård  
Østerskovvej 1, Urlev  
8722 Hedensted  
[www.cbg.dk](http://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



## **Mosel Riesling Trocken**

Clüsserath-Weiler Riesling Trocken er en klassisk Riesling fra de skønne vinmarker langs Mosel floden i Tyskland.

Vinstilen er frisk, tør og elegant. I duften finder man lette noter af fersken og krydderurter.

Smagen er frisk og lækende med noter af citrusfrugter og grønne æbler.

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

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,-