



40-60 personer
Selskabsmenu
Castberggård
2025



Lille festpakke

40-60 pers.

Pris pr. person kr. 399,-

Børn under 12 år halv pris

1 glas velkomstdrink

Forretter (vælg 1)

- Blinis med hjemmelavet hønsesalat, ananas, ristet serranoskinke
- Tapas tallerken med diverse pølser, hjemmelavet pesto og aioli
- Moderne rejesalat med grønne asparges og dressing

Hovedret (buffet)

- Fyldt kyllingekotelet med krydderurtefyld
 - Marineret svinefilet
 - Skysauce
 - Små ristede kartofler
- Melon- og tomatsalat med bagte rødløg
 - Bagt rød salat med fetaost
 - Grøn salat

Dessert (vælg 1)

- Brownie med marinerede bær og rørt is
- Rabarber/jordbær cheesecake med bastognebund
- Ostetallerken med frugt, 3 slags unikaost, sylt, kompot og hjemmelavet knækbrød
- Hjemmelavet islagkage m. frisk frugt

Drikkevarer bonnes efter forbrug

Mulighed for vin af libitum under
middagen pr. person kr. 295,-



Mellem festpakke

40-60 pers.

Pris pr. person kr. 499,-

Børn under 12 år halv pris

1 glas velkomstdrink

Forretter (vælg 1)

- Røget laksetatar med avocado
- 2 stk. tarteletter med høns i asparges
- Lakseroulade med rejer og grønt
- 3 stk minicroissant med rejer, hønsesalat og chorizo, pesto og semidried tomater

Hovedret (buffet)

- Rosastegt kalvefilet
- Citrusmarineret kyllingekotelet m. vingebein
 - Flødekartofler
- Petit kartofler med krydderurter
 - Bulgursalat
- Sauce og saute efter årstid
 - 2 slags salater

Dessert (vælg 1)

- Rabarberkage med marinerede bær
- Citronfromage
- Tiramisu

PannaCotta med årstidens sylt og pyntet med chokolade

Salte snacks efter maden

Drikkevarer bonnes efter forbrug

Mulighed for vin af libitum under middagen pr. person kr. 295,-



Stor festpakke

40-60 pers.

Pris pr. person kr. 699,-

Børn under 12 år halv pris

1 glas velkomstdrink

Forretter (vælg 1)

- Røget laksetater med rygeostcreme
- Tapastallerken med fisk, syltede løg, dressing og grønt
- Tapastallerken med pølser, 2 slags pesto, aioli og syltede løg
 - Tunmousse med rejer
- Kyllingeterrin med ristet serranoskinke, syltede rødløg og krydderurtdressing

Hovedret (buffet)

- Rosastegt oksemørbrad
- Fylt kalkunbryst på bund af årstidens grønt
- Stegte kartofler, kartoffelruller med bacon og sauce
 - Bagte grøntsager
 - Broccolisalat
- Spinat efter kokkens fantasi

Dessert (vælg 1)

- Brownie med hindbærsorbet og frisk frugt
- Ostetallerken med 3 unikaoste, syltet frugt, kompot, smør og hjemmelavet knækbrød
- Pannacotta med årstidens kompot og pyntet m. chokolade
- Gateau marcel med rørt is og coulis bær
- Marcipantærte a la bedstefar med skæg

Salte snacks efter maden



Natmad (vælg 1)

- Croissant med hønse- eller rejesalat
 - Tærte med salat
- 2 boller pr. person med pålæg og ost

Drikkevarer bonnes efter forbrug

Mulighed for vin af libitum under
middagen pr. person kr. 295,-

Natmad serveres kl. 01.00

Fra kl. 02.00 er det timebetalt personale.
Timepris kr. 1.500,-



Overnatning

Enkeltværelse med eget bad kr. 400,-

Dobbeltværelse med eget bad kr. 475,-

Alle priser er ex. linned/håndklæder, som kan lejes for kr 85,- pr. person

Morgenmad kan tilkøbes for kr. 75,- pr. person

Vores morgenmad er høflig selvbetjening i Spisesalen, hvor køleskabet rummer tilbehør til de hjemmebagte boller. Kaffemaskine er til rådighed.

Priser gældende for 2025

Tilvalg

40-60 pers.

Udendørs aktiviteter (fri leg)
beachvolley, kongespil, petanque,
discgolf, kroket
kr. 1.375,-

Spillerum i hallen
kr. 2.750,-

Klatrevæg inkl. 2 instruktører
pr. time kr. 1.375,-







Kontakt

Eventkoordinator

Michelle Thoisen

mail: admin@cbg.dk

tlf.: 7568 7900