



Mariagerfjord Golfrestaurant



Selskaber



Mariagerfjord Golfrestaurant

Mariagervej 101, 9560 Hadsund

Restauratør Jan Thomassen

Direkte telefonnummer 41212723

www.mariagerfjordgolfrestaurant.dk

www.mfgk.dk

Festmenu

Tapastallerken med 6 forskellige specialiteter

Fylt kalv med pesto

Helstegt oksemørbrad

Salatbuffet med forskellige salater og dressing

Små timianstegte kartofler

Dessertbuffet med diverse kager, nøddekurve, is
og frisk frugt

Pris pr. kuvert kr. 295,-

- med **Danmarks smukkeste udsigt**



Forretter

Laksefarseret rødspættefilet

Med rejer, kaviar, grønne asparges og kold hollandaisesauce

Rejecocktail

Med citron, asparges, kaviar og dild

Røget lakseroulade

Pyntet med tigerrejer, grønne asparges og dilldressing

Røget landskinke

Med melon og salat

Tartelet med høns i asparges

Med tomat og persille

Fisketallerken

3 slags fisk, rejer og asparges

Dampet laks

Med rejer og dildcreme

Til alle forretter serveres der brød og smør

Hovedretter

Kalvefilet

Med svampe og rødløg serveres med smørstegte kartofler, broccoli, gulerødder og rødpiementsauce

Helstegt svinekam

Serveres på gammeldags manér med rødkål, svesker, hvide kartofler, brune kartofler og skysauce

Kalv stegt som vildt

Med Waldorfsalat, tyttebær, Rissoles kartofler og flødesauce

Kalveculotte

Med rosmarin og hvidløg serveres med pommes rissolles, årstidens grønt og dijon sauce

Krondyrkølle

Med waldorfsalat og flødevildtsauce serveres med brunede og hvide kartofler, surt og sødt

Helstegt oksemørbrad

Med svampesauce serveres med små kartofler og årstidens grønt

- med **Danmarks smukkeste udsigt**



Dessert

Desserttallerken

Med kage, is, chokolade og frisk frugt

Hvid mokka iskage

Med hindbærcoulis og frisk frugt

Makrontærte

Med æbler, pecannødder og vanilleis

Is roulade

Med frisk frugt og bær-puré

Rørt is

I nøddekurv med brombær og flødeskum

Valnøddefromage

Pyntet med flødeskum

Natmad

Pålægsbord

4 slags pålæg, lun leverpostej med champignon og bacon, lune boller og rugbrød

Mulligatawny

Indisk karrysuppe med ris og hønsekød og lunt brød

Ungarsk gullaschsuppe

Krydret suppe

Klar suppe

Med kød- og melboller og lun flute

Lune frikadeller

Med 2 slags kartoffelsalat og brød

Arrangement 1

Selskabsarrangement inkl. velkomstdrink,
vine (Paula Chardonnay og
Cabernet Sauvignon/Malbec),
øl og vand ad libitum og kaffe/the
(varighed 7 timer)

VINE FRA VINKORTET KAN TILKØBES

Kr. 595,-

Arrangement 2

Selskabsarrangement inkl. velkomstdrink,
vine (Ferraton La Tournée Blanc og
La Tournée Rouge),
øl og vand ad libitum og kaffe/the
(varighed 7 timer)

VINE FRA VINKORTET KAN TILKØBES

Kr. 645,-

- med Danmarks smukkeste udsigt

Vinkort

Hvide vine

1/1 fl.

MARIAGERFJORD GOLFRESTAURANT ANBEFALER

Paula Chardonnay

Argentina

Fra Vinhuset Doña Paula i Lujan de Cuyo regionen i Mendoza provinsen møder vi her Paula Chardonnay. Vinen har lagret på ståltanke og egetræsfade.

Kr. 248,-
Glas Kr. 48,-

Ferraton La Tournée White

Frankrig

En flot, gylden vin er produceret af druerne Vermentino og Viognier, der er dyrket i Languedoc. Delikat duft af citrus og modne frugter og en fyldig frugtsmag med god syre samt en behagelig eftersmag.

Kr. 275,-

Klein Constantia Sauvignon Blanc

Sydafrika

Denne vin er uden tvivl en af de bedste hvidvine fra Sydafrika - hovedsageligt fremstillet af Sauvignon Blanc druer. Lagret på ståltanke. Klein Constantia bliver ofte kaldt "verdens smukkeste beliggende vingård" og i efterårsudgaven 2002 af Wine & Spirits var Klein Constantia blandt "Top 25 vineyards" i verden.

Kr. 285,-

Kendall-Jackson, Vintner's Reserve Chardonnay

Californien, USA

Kendall-Jacksons Vintner's Reserve Chardonnay har ry for at være en af Californiens absolut bedste Chardonnayer. Vinen har været lagret på små franske og amerikanske egetræsfade. Fyldig og rund.

Kr. 290,-

Rieflé, Alsace Riesling

Frankrig

Elegant og fornem hvidvin med delikat og frugtig duft med et strejf af blomster og citrusfrugt. Pragtfuld frisk repræsentant fra Alsace med tør druesmag samt en lang og velafbalanceret afslutning.

Kr. 295,-

Rosé vin

1/1 fl.

**Ferraton Père & Fils Côtes-du-Rhône Samorëns
Frankrig**

Kr. 248,-
Glas Kr. 48,-

En flot rosévin med en klar og intens lyserød farve samt delikat duft af hindbær og ribs. Blød, rund og utrolig frisk og frugtagtig smag samt en behagelig eftersmag.

Røde vine

1/1 fl.

MARIAGERFJORD GOLFRESTAURANT ANBEFALER

**Paula Cabernet Sauvignon
Argentina**

Kr. 248,-
Glas Kr. 48,-

Fra Vinhuset Doña Paula i Lujan de Cuyo regionen i Mendoza provinsen møder vi her Paula Cabernet Sauvignon. Vinen har lagret på ståltanke.

**Paula Cabernet Sauvignon
Malbec**

Kr. 248,-
Glas Kr. 48,-

Fra Vinhuset Doña Paula i Lujan de Cuyo regionen i Mendoza provinsen møder vi her Paula Cabernet Sauvignon. Vinen har lagret på ståltanke.

**Santa Sofia
Valpolicella Ripasso Superiore
Italien**

Kr. 295,-

Det er en utrolig flot vin med intens mørk rubinrød farve, elegant duft med noter af krydderier, harmonisk, fyldig og frugtig smag samt en lang og behagelig eftersmag.

**Castello Banfi
Rosso de Montalcino
Italien**

Kr. 295,-

Det er en vin med intens rubinrød farve, frisk duft af sorte bær og blommer med et strejf af tobak og kaffe, let krydret, men samtidig blød og frugtagtig smag samt en god, vedvarende eftersmag.

- med **Danmarks smukkeste udsigt**



Røde vine

1/1 fl.

Bodegas LAN, Rioja Crianza

Kr. 275,-

Spanien

Denne vin er hovedsageligt produceret af Tempranillo-druer (96%) og derudover Mazuelo, der er dyrket i Rioja-området i Spanien. Vinen har været lagret 14 måneder på egetræsfade.

Banfi, Barbera d'Asti D.O.C.G.

Kr. 265,-

Italien

Vinen er produceret af 100% Barbera-druer, der er dyrket i Piemonte-området i Italien. Denne velafbalancerede vin har været lagret dels på ståltanke og dels på egetræsfade for at opnå dybde og kompleksitet.

14 Hands Cabernet Sauvignon

Kr. 295,-

USA

Elegant vin med en delikat duft af blåbær og solbær med et strejf af tørrede urter og krydderier. Fyldig og let krydret frugtsmag af solbær og mørke kirsebær med noter af kakao, silkebløde tanniner samt en lang og behagelig eftersmag.

Kendall-Jackson Vintner's Reserve Zinfandel

Kr. 350,-

Californien, USA

Druerne til denne vin er nøje udvalgt fra nogle af K-J's bedste vingårde. Vinen har været lagret på franske og amerikanske egetræsfade. Et fantastisk resultat i perfekt balance. Frugtsmag af hindbær, brombær og blommer med et silkeblødt strejf af cedertræ.

Bodegas LAN, Rioja Reserva

Magnumflaske Kr. 398,-

Spanien

En flot rødvin af 92% Tempranillo og 8% Mazuelo med en intens granatrød farve. Frugtig og elegant duft af brombær, blommer og kirsebær samt noter af vanilje, lakrids og krydderier. Fyldig, saftig og fløjlsblød smag samt en blid og behagelig eftersmag. Vinen har været lagret 18 måneder på amerikanske og franske egetræsfade og derefter 20 måneder på flasken før frigivelsen.

Kælderrester

1/1 fl.

Duquesa de Valladolid, Verdejo Rueda D.O.

Kr. 245,-

Spanien

Denne vin er produceret af 100% Verdejo-druer, der er dyrket i Rueda-området i Spanien. En kompleks vin med frugt og krydderi.

KC Merlot/Cabernet Sauvignon 2010

Kr. 285,-

Sydafrika

Vinen er fremstillet af druerne Cabernet Sauvignon (57%) og Merlot (43%). Den har været lagret på ståltanke i 12 måneder og derefter på franske egetræsfade i 12 måneder. Velafbalanceret og blød.

Vezzani, Negroamaro Salento

Kr. 295,-

Italien

En flot vin med en klar mørkerød farve og kompleks frugtduft med noter af vanilje. God fylde, rund og silkeblød smag, blide tanniner samt en lang og behagelig eftersmag.

Dona Paula Seleccion de Bodega Malbec 2015

Kr. 495,-

Argentina

Druerne til denne årgang er produceret i Ugarteche (Luján de Cuyo), Gualtallary (Tupungato, Valle de Uco) og Altamira (San Carlos, Valle de Uco) i Mendoza-provinsen i Argentina og har naturligvis været lagret på egetræsfade. Det er en elegant vin med en kompleks duft af modne røde frugter, sorte kirsebær, chokolade, vanilje og sort peber. Den har en fyldig og koncentreret smag med noter af krydderier, frisk syre, bløde tanniner samt lang eftersmag.

Dona Paula Seleccion de Bodega Malbec 2016

Kr. 495,-

Argentina

Druerne til denne årgang er produceret på nøjagtig samme marker som årgang 2015 og har ligeledes været lagret på egetræsfade. Det er en elegant vin med en flot dybrød farve med et violet skær og en mere ungdommelig duft af både mørke frugter, bær og krydderier. Den har en koncentreret og krydret frugtsmag med frisk syre, bløde tanniner samt lang og behagelig eftersmag.

- med Danmarks smukkeste udsigt



Dessertvine

1/1 fl.

Moscato d'Asti D.O.C.G.

Kr. 220,-

Cantina La Torre Castel Rocchero

Italien

Denne let perlende sødlige italienske dessertvin er produceret af 100% Moscato druer. Vinen har lagret på ståltanke.

Quinta do Pêgo Late Bottled Vintage 2013

Kr. 275,-

Portugal

En elegant portvin udover det sædvanlige med dybrød farve samt frisk og delikat duft med god intensitet. Det er en helt igennem velstruktureret portvin med fyldig og frisk frugtsmag med noter af bær og andre frugter samt silkebløde, men samtidig kraftige tanniner, og sidst men ikke mindst, en utrolig behagelig og vedvarende eftersmag. Det er en smag, som absolut kan måle sig med mange vintage portvine. Sølvvinder ved Mundus Vini + Decanter.

Quinta do Pêgo Vintage Port 2013

Kr. 425,-

Portugal

En kraftfuld medaljevinder af allerbedste kvalitet. Takket være de gode vejrforhold har årgang 2013 opnået en flot balance; den er både kraftig og fyldig, men samtidig utrolig elegant og delikat.

- Guld ved International Wine Challenge 2017
- Grand Gold ved Mundus Vini 2016 i Tyskland
- Sølv ved Decanter World Wine Awards 2016

Cognac

Glas

Lhéraud Cognac V.S.O.P.

Kr. 45,-

Frankrig

Denne Cognac har ved fem år på egetræsfade opnået en exceptionel bouquet, en flot gylden farve og en karakteristisk, forførende aroma.

Drikkevarer

Sodavand		Kr.	28,-
Pepsi, Pepsimax, Mirinda appelsin, Mirinda lemon, Æblemost, Appelsinjuice, Dansk vand m/u citrus			
Isvand	Kande	Kr.	25,-
Fadøl		Kr.	40,-
Santi		Kr.	40,-
 Kaffe			
Kaffe alm.		Kr.	20,-
Specialkaffe		Kr.	22,-
Kaffe kande		Kr.	45,-
Te		Kr.	20,-

Søndagsbuffet

Frokostbuffet fra kl. 12.00 - 14.30 hver søndag

Pris pr. person kr. 169,-

Vi anbefaler at bestille bord på telefon 41 21 27 23.