



Madam Bagger

stedet hvor kvalitet, omhyggelighed og god betjening forenes -
beliggende i hjertet af Korsør vis-a-vis Cityparkeringen

Restaurant Madam Bagger har hermed fornøjelsen at præsentere et **udvalg** af sine selskabsmenuer / buffeter.

Vi sørger for maden til den specielle mærkedag, fra frokost- og receptionsanretninger til den store raffinerede degustationsmenu med gastronomiske oplevelser.

De kan vælge at afholde Deres arrangement i et af vore hyggelige lokaler, eller få maden leveret ud af huset, med eller uden kok.

Ring til os, således at vi kan finde **den helt rigtige løsning** til netop Deres arrangement.

Med venlig hilsen

Kenn Birch Sørensen
& personale

Madam Bagger er en spændende dansk restaurant med smagfuld og hyggelig indretning i lokaler med store synlige bjælker. Varieret menukort med retter fra et nyt dansk køkken, hvor der arbejdes med gode sæsonaktuelle råvarer tilsat erfaring og nytænkning.

FORSLAG TIL SELSKABSMENUER

Sammensæt selv Deres 3-retters menu for 235 kr. per kuvert
(dog med tillæg for visse retter)

FORRETTER

Jomfruhummerbisque med souffléboller og spinat

Svampe-karrysuppe med porrer

Rejesalat

Varmrøget ørred med karsecreme

Basilikummarineret laks på leje af salat

Indbagt laks i buttedejer med følge af hummersauce

Varmrøget laksepude med krydderurter - anrettet på salat

Farseret rødtunge serveret med purløgscreme(+ 20 kr.)

Kalkunsoufflé bagt med svampe og skalotteløg

Til alle forretter serveres vores hjemmebagte brød

HOVEDRETTER

Grillet laks garneret med porrer og spinat

Salatindbagt poulardbryst med svampesky

Sprængt kalkunbryst med peberrodssauce og sprøde grøntsager

Kalvefilet arrangeret med østershatte og spinat(+ 20 kr.)

Kalvefilet stegt som vildt, hertil waldorfsalat samt hvide og sukkerbrunede kartofler(+ 20 kr.)

Kalvemørbrad med portvinssauce og svampesauté(+ 30 kr.)

Gammeldags oksesteg med klassisk akkompagnement af flødepeberrodsfyldte tomater og glaserede løg

Oksefilet ledsaget af svampecreme og rodfrugtsauté(+ 20 kr.)

Helstegt oksemørbrad serveret med rødvinsskalotteløgssauce(+ 40 kr.)

Lammekølle stegt med rosmarin, serveret med sennepssky

Til hovedretterne serveres årstidens friske grøntsager og dagens kartoffel

DESSERTER

Islagkage med brombær og hindbær

Nøddekurv med 3 slags is

Crème brûlée med hindbærsorbet

Fragilité med hindbær og appelsin

Nougatkage med appelsin

Mocca-karamelkage anrettet med brombær

Hindbærkage med vanilleparfait

Pærekage bagt med marcipan

Chokoladekage 'Marcel' med følge af bærkompot

Desserttallerken(selektion af husets desserter + 15 kr.)

NATMAD

Klar suppe med urter og boller	40 kr.
Aspargessuppe med kødboller	48 kr.
Gullaschsuppe	62 kr.
Kartoffel-porresuppe	58 kr.
Snitter(3 stk.)	45 kr.
2 slags tærte(bacon-porre og kylling) med salat	55 kr.
Pølse - ostebord	75 kr.
Burger med traditionelt tilbehør	55 kr.

SELSKABSBUFFETER

DET STORE KOLDE BORD

(minimum 20 kuverter)

2 slags sild med løg og kapers

Æg og tomat

Stegt rødspættefilet med citron og remoulade

Rejer med mayonnaise

Mørbradbøf med bløde løg

Ribbenssteg med rødkål

Roastbeef med pickles og peberrod

Ostefad

Frugtsalat

Pris per kuvert 205 kr.

BUFFET NR. 1

(minimum 20 kuverter)

Røget lakseroulade med krydderurter

Salat med rejer

Kyllingesalat med æbler og bladselleri

Frikadeller

Glaseret skinke

Kalveculotte

Kartoffelsalat

1 slags salat

1 slags ost

Pris per kuvert 175 kr.

BUFFET NR. 2

(minimum 20 personer)

Stegte marinerede tigerrejer med salat

Isingroulade med salat og æggecreme

Kalkunbryst

Oksefilet

Pastasalat

Flødekartofler

1 slags salat

2 slags ost

Nougatroulade med is og bær

Pris per kuvert 195 kr.

BUFFET NR. 3

(minimum 20 personer)

Gravad laks med sennepsdressing

Varmrøget ørred med basilikumæggecreme

Bacon-porretærte

Kalkunbryst hertil pastasalat med krydderurter

Kalvefilet med flødekartofler

3 slags ost

Chokoladekage 'Marcel' med bær og is

Pris per kuvert 220 kr.

SUPPLEMENT TIL VORES BUFFETER
(kuvertpriser)

Salat	25 kr.
1 slags kartoffel	25 kr.
Italiensk brød	20 kr.
Frikadeller	20 kr.
Pålæg	15 kr.

VINARRANGEMENTER

VINARRANGEMENT NR. 1

1 glas kir
Husets hvidvin ad libitum
Husets rødvin ad libitum
Dessertvin ad libitum
Kaffe med 1 glas cognac eller likør

Pris per kuvert 220 kr.

VINARRANGEMENT NR. 2

1 glas Kir Royal
Edelzwicker, Alsace, Frankrig, ad libitum
Elderton Tantalus, Barossa Valley, Australien, ad libitum
Dessertvin ad libitum
Kaffe med 2 glas cognac eller likør

Pris per kuvert 290 kr.

Ifald De ønsker andre vine ad libitum, udfærdiger vi gerne et tilbud!