

# *Restaurant Le Papillon*

*Liselejevej 64 - 3360 Liseleje - Telefon 47 74 61 97 - Fax 47 74 51 97*

*Vi sætter kvaliteten i højsædet*

---

Vi takker for Deres interesse og tilbyder følgende forslag til en festmenu.

Vor erfaring og ikke mindst mål, er glade og tilfredse kunder, der som gæster har en hyggelig aften i dejlige harmoniske omgivelser, med god veltilberedt mad.

Så De kan som vært, trygt overlade Deres forpligtelser til vort kvalificeret personale.

De kan nu i ro og mag studere menukortet. Når De har besluttet Dem for netop de specialiteter, der passer Dem, kan De ringe til os eller komme på besøg. Vi er altid til tjeneste med råd og vejledning.

Såfremt De og Deres selskab ønsker at være fri for selv at køre bil, er vi behjælpelig med kontakt til busselskaber.

Vi glæder os til Deres selskab.

Med venlig hilsen  
Restaurant Le Papillon  
Irene & Ole

## **Selskabsmenuer**

### **1.**

Kogt Laks m/ Hollandaisesauce, dildkartoffel,  
krebs og asparges

Gammeldags Oksesteg m/ glaseret perleløg,  
carotter og haricouvert

Is m/ frugt

Kr.

### **2.**

Kogt kold Laks m/rejer, asparges, æg, kaviar og sauce verte

Farseret Kalkun m/ rissoles  
halv rødvinsmarineret pære, tyttebær,  
waldorfsalat og hasselnøddesauce

Babyananas m/ frisk frugt og råcreme

Kr.

## *Restaurant Le Papillon*

*Liselejevej 64 - 3360 Liseleje - Telefon 47 74 61 97 - Fax 47 74 51 97*

*Vi sætter kvaliteten i højsædet*

---

### **3.**

Muslingeskal m/ Hummerstuvning

Helstegt Højreb m/ bagt kartoffel  
årstidens grønsager og bearnaisesauce

Chokoladeskal m/ blandet sorbet

Kr.

### **4.**

Stegte og dampede Rødspættefileter m/ rejer,  
asparges og hvidvinssauce, fleurons.

Helstegt Kalvefilet m/ morkelsauce  
årstidens grønsag og hasselbackkartoffel.

Frisk Frugtsalat m/ blød is.

Kr.

### **5.**

Championfarseret Lakseroulade, m/ krebs  
asparges og sauce verte.

Helstegt Sødmælkskalv. Stegt som vildt  
m/ pommes rissoles, waldorfsalat, tyttebær og  
vildtflødesauce

Nøddekurv m/ tobleronemousse og hindbærpure

Kr.

### **6.**

Fersk røget Lakseruller m/ slikasparges  
og spinat a` la creme.

Helstegt Dyreryg m/ pommes rissoles, halve æbler  
m/ gele, waldorfsalat, tyttebær og vildtflødesauce

Rubinsteinkage.

Kr.

## *Restaurant Le Papillon*

*Liselejevej 64 - 3360 Liseleje - Telefon 47 74 61 97 - Fax 47 74 51 97*

*Vi sætter kvaliteten i højsædet*

---

### **7.**

Hummersuppe tilsmagt m/ cognac - hertil flutes

Helstegt Oksemørbrad m/ vildsvampesauce,  
farseret tomat, årstidens grønsager  
og pommes a`la creme

Rådhuspandekager m/ orange creme, frugt  
og mandelflager.

Kr.

### **8.**

Hvidløgsstegte kæmperejer  
m/ urter og Hummersauce

Indbagt Oksemørbrad " Wellington ", årstidens  
grønsager, hasselback kartofler og sauce bordelaise

Jordbær / Kokos is m/ abrikos pure og friske bær

Kr.

### **9.**

Ta` Selv Buffet

Cavery som følger - Tranchering ved Buffeten

Helstegt Oksefilet  
Stegt Vildsvin  
Rødvinsmarineret Lammekølle  
Flødebagte kartofler  
Ratatulillie  
Bordelaisesauce  
Samt salatbar

Kr.

Alle Selskabsarrangement-forslag skal kun  
betragtes som en vejledning for Dem.  
Vi vil selvfølgelig efterkomme Deres specielle ønsker.

## *Restaurant Le Papillon*

*Liselejevej 64 - 3360 Liseleje - Telefon 47 74 61 97 - Fax 47 74 51 97*

*Vi sætter kvaliteten i højsædet*

---

### **10.**

Ta` Selv Buffet:

3 Slags sild  
Lun Fiskefilet m/ remoulade  
Rejer m/ mayonnaise  
Graved Laks m/ Sennepdressing  
Hjemmelavet Hønsesalat m/ bacon  
Ribbensteg m/ rødkål  
Lun Leverpostej m/ champion & bacon  
Frikadeller m/ kartoffelsalat  
Mørbradbøf m/ bløde løg  
Håndskåret Roastbeef m/ pickles  
3 slags Ost - Frugtsalat - Brød & smør.

Kr.

Denne Buffet kan udvides med en eller flere retter - f.eks:

Kogt Laks m/ sauce verte

½ Canadisk Hummer m/ dressing

Røget Ål m/ lun røræg

Fersk Røget Laks m/ slikasparges

Lun Tyndstegsfilet m/ krølfedt og champion a`la creme  
Andesteg m/ rødkål og svesker

Glaseret Skinke m/ flødebagte kartofler

Pristillæg efter nærmere aftale.

# Restaurant Le Papillon

Liselejevej 64 - 3360 Liseleje - Telefon 47 74 61 97 - Fax 47 74 51 97

Vi sætter kvaliteten i højsædet

---

## Natmad.

Ungarsk Gullaschsuppe	Kr.
Fransk Løgssuppe	Kr.
Aspargessuppe	Kr.
Klar suppe m/ boller	Kr.
Frikadeller m/ kartoffelsalat	Kr.
Pølsebord m/ brød & smør	Kr.

## - Vinarrangement -

Rød- og Hvidvin ad libitum	
Et glas Portvin eller Madeira	
Kaffe	
Et glas Cognac eller Likør	Kr.

Alle arrangementer leveres selvfølgelig også ud af huset.  
efter nærmere aftale.  
evt. et mindre kørselsgebyr påregnes ved længere afstande.

Ønskes De evt. Kok og eller Serveringspersonale kan dette arrangeres

Vi ser frem til at høre fra Dem