

Skriv antal	Vi anbefaler, der vælges 2 - 3 stykker mad	Pris
	3 Hurtige: Marineret sild med løg og capers Krabbesalat 2 stk. fiskefrikadeller med remoulade og citron Friskbagt lyst brød, rugbrød, fedt og smør Ved ændring i menuen vil der være tillægs priser - tillæg hvis menuen deles	165,-
	Menu A: Hjemmelavet karrysild med løg og æble Fiskefilet pyntet med rejer og mayonnaise Fiskefrikadelle med remoulade og citron Hjemmelavet laksesalat med purløg og rødløg Lun leverpostej med sprød bacon Friskbagt lyst brød, rugbrød, fedt og smør Ved ændring i menuen vil der være tillægs priser - tillæg hvis menuen deles	209,-
	Menu B: Hjemmelavet karrysild med løg og æble Fiskefilet pyntet med rejer og mayonnaise Fiskefrikadelle med remoulade og citron Varmrøget laks med estragon mayonnaise Cremet krabbe salat med dild Hønsesalat med sprød bacon Friture stegt camembert med solbær syltetøj og ristet toast Friskbagt lyst brød, rugbrød, fedt og smør Ved ændring i menuen vil der være tillægs priser - tillæg hvis menuen deles	265,-
	Menu C: Hjemmelavet karrysild med løg og æble, stegt sild i lage og marineret sild med løg og capers Sprød fiskefilet med remoulade og citron, koldrøget laks med stuvet spinat, håndpillede rejer med mayonnaise Cremet hønsesalat med sprød bacon, mørbradbøf med bløde løg og surt, hjemmelavet frikadeller med rødkål 2 slags ost med tilbehør Friskbagt lyst brød, rugbrød, fedt og smør Ved ændring i menuen vil der være tillægs priser - tillæg hvis menuen deles	385,-
	Sildemenu: Hjemmelavet karrysild med løg æble Gammeldags modnet sild med rå løg og capers Stegt sild i lage med syltede rødløg Sæson sild – spørg for denne sæson! Friskbagt, rugbrød, fedt og smør Tillæg hvis menuen deles	215,-
	1 stk. børnefisk med fritter, ketchup og remoulade	109,-
	2 stk. fiskefrikadeller med fritter, ketchup og remoulade	109,-
	6 stk. kyllinge nugget med fritter, ketchup og remoulade	109,-
	Marineret sild med løg og capers Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit	78,-
	Kryddersild med løg og capers Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit eller Gylden Akvavit	83,-
	Karry sild med løg, æble og capers bær Hertil anbefaler vi Braunstein Ølsnaps	85,-
	Stegt sild i lage med syltede rødløg Hertil anbefaler vi Braunstein Gylden	88,-
	Røget sild med 2 slags løg og radise Hertil anbefaler vi Braunstein Lyngsnaps / Dildsnaps	88,-
	Salt sild med bløde løg, sennep og rødbede Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit	88,-
	2 stk. Fiskefrikadelle med remoulade og citron Hertil anbefaler vi Braunstein Ølsnaps	78,-
	Varmrøget laks med kryddermayo og syltede rødløg Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit	88,-
	Hjemmelavet laksesalat med purløg og syltede rødløg Hertil anbefaler vi Braunstein Maltsnaps	78,-
	Fiskefilet med remoulade og citron Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit	89,-
	Fiskefilet med håndpillede rejer og mayonnaise Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit	119,-
	Håndpillede rejer med dild og citron Hertil anbefaler vi Braunstein Maltsnaps	88,-
	Koldrøget laks med spinat Hertil anbefaler vi Linie Akvavit	95,-
	Krabbesalat Hertil anbefaler vi Braunstein Maltsnaps	78,-
	Nye kartofler med sprød bacon, mayonnaise og 2 slags løg Hertil anbefaler vi Braunstein Dildsnaps	68,-
	Hønsesalat med sprød bacon Hertil anbefaler vi Braunstein Ølsnaps	78,-
	Skinkesalat med purløg Hertil anbefaler vi Braunstein Niels Juel Akvavit	78,-
	2 stk. Frikadeller med rødkål og hjemmesyltede agurker Hertil anbefaler vi Braunstein Gylden	75,-
	Stor mørbradbøf med bløde løg og surt Hertil anbefaler vi Braunstein Ølsnaps	78,-
	Roastbeef med pickles, peberrod og hjemmesyltede agurker Hertil anbefaler vi Braunstein Enebær Snaps	80,-
	Lun leverpostej med sprød bacon og hjemmesyltede agurker Hertil anbefaler vi Braunstein Gylden	65,-
	Gorgonzola med ristet rugbrød, rå løg og æggeblomme Hertil anbefaler vi Braunstein Danica rum	78,-
	Gl. ost med løg og sky Hertil anbefaler vi Braunstein Porsesnaps	78,-
	Friturestegt Camembert med ristet brød og solbærsyltetøj Hertil anbefaler vi Solbærrum	78,-
	Lun æbletærte med creme fraiche	55,-
	Gateau Marcel	78,-

Udfyld gerne ét kort på hele bordets vegne.

HUSK Bordnummer

Delegebyr for menu A, B, C og sildemenu er + 50 kr. pr. person

Tlf.: 4369 9339 · Havnevej 20 · 2670 Greve

kontakt@jenners-seaside.dk · www.jenners-seaside.dk

HUSK

Drikkevarer på
bagsiden

KOLDE DRIKKE	Lille		Stor	
	1/4 liter		1/2 liter	
Cola	38,-		58,-	
Cola Zero	38,-		58,-	
Appelsin	38,-		58,-	
Lemon	38,-		58,-	
Tuborg Squash Sport	38,-		58,-	
Dansk vand	35,-		55,-	
Dansk vand med citron	35,-		55,-	
Hyldeblomst	38,-		58,-	
Hyldeblomst med brus	38,-		58,-	
Æblejuice	35,-		50,-	
Appelsin juice	35,-		50,-	
Is the med fersken	38,-		58,-	
Is the med hindbær	38,-		58,-	
Vand 50 cl			20,-	
Vand med andre drikkevarer - ad libitum			10,-	
Specialøl på flaske - spørg betjeningen			72,-	
Calsberg Nordic, (33 cl) - alkoholfri	42,-			
Tuborg Classic, (33 cl) - alkoholfri	42,-			
Kronebourg blanc, flaske (33 cl) - alkoholfri	55,-			
Specialøl på fad - Grimbergen Double Ambreé (33/50 cl)	55,-		78,-	
Specialøl på fad - Kronenbourg Blanc 1664	48,-		78,-	
Grøn Tuborg, fadøl	40,-		65,-	
Tuborg Classic, fadøl	40,-		65,-	

VINE (for yderligere sortiment, spørg betjening efter vinkort)	Glas		Flaske	
Rødvind, Frankrig - Cote Du Rhone	85,-		340,-	
Rødvind, Italien - Casa De Giulietta	75,-		325,-	
Hvidvind, Frankrig - Sauvignon Blanc	75,-		325,-	
Hvidvind, Italien - Pinot Grigio	85,-		340,-	
Hvidvind, USA – Chardonnay	95,-		425,-	
Rosévin, Frankrig - Pretty Gorgeous	75,-		325,-	

SNAPS	3 cl		5 cl		Flaske	
Braunstein, Gylden Akvavit	52,-		78,-		700,-	
Braunstein, Porsesnaps	52,-		78,-		700,-	
Braunstein, Ølsnaps	52,-		78,-		700,-	
Braunstein, Morbærnsnaps	52,-		78,-		700,-	
Braunstein, Lyngsnaps	52,-		78,-		700,-	
Braunstein, Slåensnaps	52,-		78,-		700,-	
Braunstein, Maltsnaps	52,-		78,-		700,-	
Braunstein, Havtornsnaps	52,-		78,-		700,-	
Braunstein, Dildsnaps	52,-		78,-		700,-	
Braunstein, Enebærnsnaps	52,-		78,-		700,-	
Braunstein, Niels Juel Akvavit	52,-		78,-		700,-	
Linie Akvavit	52,-		78,-		850,-	
O. P. Andersson	52,-		78,-		850,-	
Rød Ålborg	52,-		78,-		850,-	
Solbærrom			55,-			

VARME DRIKKE		
Valgfri kaffe med petit four		75,-
Kaffe		39,-
The		39,-
Espresso		32,-
Dobbelt Espresso		48,-
Café Latte		45,-
Cappucino		45,-
Chai Latte		45,-
Iskaffe med dobbelt shot espresso og vanille sirup		60,-
Varm cacao med flødeskum		50,-
Irish Coffee med 3 cl. whiskey		79,-

Husk at Jenners Dockside kan levere maden til Deres arrangement, eller lad os holde Deres fest i vore lokaler.

Vi tilbyder et bredt sortiment af menuer og buffeter, skræddersyet efter Deres behov og ønske.

Take Away fra frokostkortet er NATURLIGVIS også en mulighed.

Delegebyr for menu A, B, C og sildemenu er + 50 kr. pr. person

**Tlf.: 4369 9339 · Havnen 21 · 4600 Køge
kontakt@jenners-dockside.dk · www.jenners-dockside.dk**