

LÆRKEGÅRD

FEST & BUFFET MENUER



2026

Vi afholder gerne din personlige fest her på Lærkegård, og dækker fint op med hvide duge, lys og blomster efter sæson. Det er enten muligt at holde festen i vores Gildesal, hvor der er plads til ca 40-45 personer, Eller i vores cafe med plads til ca 50-60 personer. Hvis arrangementet afholdes i cafeen, tillægges et gebyr på 3000 kr. I vores gildesal koster det kun menuen, samt drikkevarer. Herunder kan du se forslag til menu og priser - kontakt os gerne for andre ønsker.



Lærkegårds brunch Menu (laves som buffet) pr person 380 kr

Børn ml 2-10 år 200 kr

- Nybagte Boller bagt med øko mel & smør
- Rugbrød
- Amerikanske pandekager med sirup
- Marmelade
- Nutella
- 2 slags oste
- Tun mousse
- Special salami & skinke
- 2 slags Brunch pølser med sennep og ketchup
- Græsk yoghurt m. Hjemmelavet frugtgrød, Honning og nøddetopping
- Lærkegårds Æggemuffins med bacon
- frugt og grønt
- Juice æble & appelsin
- Økologisk FilterKaffe & the (breve)

Tilvalg (forslag):

+ 25 kr pr person pr ret

- Luksus rullepølse med løg
- Varm leverpostej med bacon, svampe & surt
- Hjemmelavet hønsesalat
- Hjemmelavet grøntsagsTærte
- Friskbagte croissanter
- kringle
- Røget laks (+30 kr/person)

Lærkegårds luksus frokostbuffet 459 kr

Børn ml 3-10 år 300 kr

- Grøn salat, granatæble, ristede græskarkerner, salatost & balsamico
- Tunmousse toppet med rejer
- Hvidløgsmarinerede grillet kyllingebryst med skind
- Hjemmelavede krydrede kyllingefrikadeller
- Hjemmelavet grøntsagstærte toppet med bacon
- Pestomarineret kartoffelsalat
- Hjemmerørt kold urtecreme
- udvalgte oste med frugt og honningnødder
- Rugbrød & Lærkegårds hjemmebagte brød

Lærkegårds traditionelle frokostbuffet**440 kr****Børn ml 3-10 år 260 kr**

- Hvide sild med hjemmelavet sennepsdressing, kapers & løg
- Æg & rejer med mayo & kaviar
- Lun fiskefilet med remoulade
- Hjemmelavet hønsesalat med svampe, asparges og bacon
- Luksus rullepølse med sky og rødløg
- Varm leverpostej med stegte svampe, bacon & surt
- Udvalgte oste med frugt
- Rugbrød & Lærkegårds hjemmebakte brød med smør

Lærkegårds 3 retters festbuffet pr person**570 kr****Børn ml 3-10 år 360 kr****Forret:**

- Tunmousse med rejer, Fennikel-radise crudité & rugbrødschips

Hovedret:

- Rosa stegt kalvekød m. karamelliserede løg
- Hvidløgsmarineret grillet kyllingebryst med skind
- Grøn salat med granatæble, salatost, græskarkerner & balsamico
- Kold Råmarineret kartoffelsalat med små kartofler & krydderurter
ELLER ovnstegte kartofler med krydderurter
- Hjemmelavet kold bearnaiscreme **ELLER** rødvinssauce
- Lærkegårds hjemmebakte brød med smør

Dessert:

- Hjemmelavet trifli **eller** brownie med hindbærmousse

(salater kan variere efter årstiden og kreativitet ☺)

Kagebord pr person**375 kr**

- 4 slags kage ell bagværk efter aftale, frugtfad, samt øko filterkaffe & te

Festlig afternoon tea pr person**399 kr**

- Festlig afternoon tea med 3 slags små kager, scones med tilbehør, lun mini tærte og agurkesandwich serveres på opsatser og med perchs afternoon tea i fine gamle kander (filterkaffe er inkluderet hvis det ønskes)

Menuerne kan ændres og vi sammensætter også gerne andre menuer som tapas, mm ☺

Tilkøb:

<u>Husets moussekage eller specialkage pr person</u>	<u>50 kr</u>
<u>Hjemmebagt små cookies & chokolade pr person</u>	<u>45 kr</u>
<u>Chips & nødder efter maden pr person</u>	<u>20 kr</u>
<u>Økologisk filterkaffe & te pr pers</u>	<u>40 kr</u>
<u>Hustets vin pr flaske</u>	<u>270 kr</u>
<u>Øko prosecco</u>	<u>265 kr</u>
<u>Baileys 70 cl pr flaske</u>	<u>399 kr</u>
<u>Cognac torro 70 cl pr flaske</u>	<u>450 kr</u>
<u>Portvin 70 cl pr flaske</u>	<u>440 kr</u>
<u>Øl & sodavand afregnes efter cafeens sædvanlige priser</u>	

Priser på ovenstående menuer er betinget af mindst 20 personer og inkluderer leje af gildesalen i max 6 timer (5 timer ved brunch)

Arrangementet kan også afholdes i cafeen, hvor der tillægges et gebyr på 3000 kr (leje af cafeen betinges af mindst 35 deltagere)

Aftenarrangementer: Der tillægges aftengebyr på 500 kr per time efter kl 22

Priser er ekskl. Drikkevarer, men inkl postevand på karafler

Andre drikkevarer, som sodavand, øl, vin og avec, afregnes efter forbrug

Drikkevarepakke og drinks pakke kan tilbydes på forespørgsel

Der kan ændres i menuerne efter aftale

Vi glæder os til at afholde jeres helt private fest her på Lærkegård ☺



Vh
Allan & Camilla Albrecht
Lærkegård cafe, fester & gårdbutik
Markebækvej 2, Skævinge
Tlf 23220209
CVR 41080973

Betingelser:

Praktiske oplysninger:

Arrangementer er beregnet til max 6 timer (5 timer ved brunch) derefter beregnes **ekstra 1000 kr pr time**. Festen skal dog slutte senest kl 01.30

Der dækkes op med hvide duge, husets lys og servietter og lidt pynt

Ved runde borde (max 40 personer) tillægges gebyr på **350 kr pr bord**

Bordopsætning aftales 8 dage før

Endelig menu aftales senest 1 måned før arrangementet og Drikkevarer afregnes efter brug

Leje af projektor/lærred eller fjernsyn evt inkl apple TVbox **300 kr**

Betaling, depositum mm:

Ved bestilling af arrangementet betales **2500 kr** i depositum, der modregnes i den endelige afregning efter arrangementet.

(Ved højsæson arrangementer som eks konfirmationer og bryllupper er depositum **4500 kr for cafeen og 2500 kr for gildesalen**)

(Priser er inkl moms)

Antal personer angives endeligt senest 8 dage før arrangementet

Betaling finder sted efter festarrangementet, indbetalt lokaleleje modregnes

Vi tager de fleste betalingskort, bankoverførsel eller kontant.

Der er en lille højttaler i lokalet, hvor der kan sættes eget musik til vha mobil, IPAD ell PC Der vil være serveringspersonale til rådighed under arrangementet

Evt prisstigninger varsles senest 3 mrd før arrangementet

Afbestilling af hele arrangementet:

Mindre end 1 måned før den planlagte startdato beregnes afbestillingsgebyr på 40 % af den samlede bekræftede pris.

Mindre end 14 dage før den planlagte startdato beregnes afbestillingsgebyr på 75 % af den samlede bekræftede pris. Mindre end 1 uge før arrangementet er planlagt til at begynde beregnes afbestillingsgebyr på 100 % af den samlede bekræftede pris.

Andet: Ved leje af cafeen er terrassen og udeområdet til rådighed.

Ved leje af gildesalen er indre gårdsplads til rådighed med borde og parasoller efter vejrforholdene, og der er et lille legehjørne bag cafeen, hvor gæster selvfølgelig også er velkomne. I gildesalen tilgås toiletter over gårdspladsen.

Vær opmærksom på at der er to mindre overløbssøer på ejendommen, så mindre børn bør ikke lades uden opsyn.

Der pålægges et ekstra gebyr, hvis gæster ødelægger noget eller der kræves ekstraordinær rengøring, svarende til skadens omfang.

Parkering: parkeringspladser på Lærkegårds ejendom skal anvendes, der må IKKE parkeres på Markebækvej ell. ned ad privat vej til nabogården

OBS: "Der tages forbehold for trykfejl og prisstigninger"