



# Mad

MED  
MADVÆRKET 

## Velkommen - til madværket

Hos madværket ønsker vi at give vores gæster en dejlig oplevelse, og vi sætter en stor ære i at levere noget, der passer lige til Jer.

God mad, med respekt for råvarerne, er, efter vores mening, den eneste måde, hvorpå man opnår det absolut bedste resultat.

Hvad enten I ønsker at holde fest med os, eller få leveret mad ud af huset, så lad os være med til at gøre Jeres fest til noget ganske særligt.

Mangler vi lige det I ønsker, så laver vi det - kortet skal kun ses som forslag.

### Fest hos- eller med os

Vi tilbyder alt fra levering af mad til en hel festpakke med f.eks. blomster, borddækning, drikkevarer, servering og oprydning.

Festen kan holdes i vores lokale, og når man vælger den "fulde pakke", koster lokalerne selvfølgelig ikke noget, og I betaler blot for maden og drikkevarerne - resten sørger vi for.

I fællesskab sammensætter vi den helt rigtige pakke for Jer. På denne måde har I muligheden for selv at stå for de ting I ønsker, eller I kan lade os om, at arrangerer hele pakken.

Vi har et samarbejde med flere af byens selskabslokaler, så vi også her kan levere hele pakken.

*Vi glæder os til at høre fra Jer!*

*Med venlig hilsen*

Annemette Vinther Fruergaard, **Køkkenchef**

## Hygge-mad

### Sammensæt selv din menu:

- Rørt torsk i hvidløg og persille
  - Gratineret kulmule i cocotte m. urter og vesterhavsost
  - Varmrøget ørredsalat m. rødæg og karse
  - Havkat bagt med krydderurter og mandler
  - Rødtunge svøbt i bacon m. aioli
  - Rejeret m. salsa, urter og nachos
  - Varmrøget laks m. urtecreme
  - Røget grisemørbrød m. vesterhavsost og tomattapenade
  - Sprængt andebryst m. marineret kålsalat
  - Skiver af rosastegt kalvefilet m. små bagte tomater og hvidløgsmayonnaise
  - Små ostetærter m. chilimayonnaise og sprødstegt chorizo
  - Letdampet porre svøbt i lufttørret skinke og cremet ostesauce
  - Årstidens triffli
  - Chokoladecake
- Vælg 6 ting, inkl. brød ..... **kr. 189,-**  
Herefter *pr. ret* ..... **kr. 29,-**

**Tapasbræt:** Med 2 slags spegepølse, 2 slags skinke og 2 slags ost, tapenade, pesto, oliven, syltede grønne tomater og flæskesvær, samt forskelligt brød og ristet rugbrød  
*Pris pr. pers.* ..... **kr. 99,-**

**Ostebræt:**  
Med 4 forskellige oste, tilbehør og forskelligt brød  
*Pris pr. pers.* ..... **kr. 99,-**

## Buffeter

### Brunchbuffet:

- Scrambled eggs m. pølser
  - Lun leverpostej m. bacon
  - Rullepølse m. rå løg
  - Varmrøget laks på salat
  - Små croissanter m. rejesalat
  - Ribbensteg m. rødkål
  - Brie og hjemmelavet syltetøj
  - Pandekager m. sirup
  - Frisk frugt
  - Hjemmebagte grovboller, rugbrød og smør
- Pris pr. pers.* ..... **kr. 179,-**

### Der kan tilkøbes:

- Græsk yoghurt m. kompot og ristede nødder .. **kr. 10,-**
- Skiveost med grønt. .... **kr. 10,-**
- Sild, æg og karrysalat ..... **kr. 15,-**
- Små wienerbrød ..... **kr. 10,-**
- Kaffe/the/2 slags juice ad libitum  
(gælder kun i huset) *pr. pers.* ..... **kr. 25,-**

### Frokostbuffet:

- Sild, æg og karrysalat
  - Frikadeller og kartoffelsalat
  - Torsk i slør med rejer
  - Ribbensteg med rødkål
  - Rullepølse med rå løg **eller** roastbeef m. pickles
  - Rugbrød, franskbrød og smør
- Pris pr. pers.* ..... **kr. 169,-**

### Aftenbuffet:

- Rosastegt kalvefilet
  - Marineret svinekam
  - 3 spændende salater eller grønsagsretter efter årstiden
  - Små smørstegte kartofler
  - Kraftig skysauce
  - Forskelligt brød med aioli og tapenade
- Pris pr. pers.* ..... **kr. 189,-**



### Receptionsbuffet:

- Rugbrødssandwich med varmrøget laks og urtecreme
  - Sliders med flæskesteg og surt
  - Små croissanter med kyllingesalat og bacon
  - Rørt kulmule med rejer, hvidløg og persille
  - Brownies
- Pr. pers.* ..... **kr. 149,-**

## Drikkevarer

- Flaske øl, 33 cl ..... **kr. 25,-**
- Fadøl, 40 cl. .... **kr. 30,-**
- Sodavand, 24 cl. .... **kr. 20,-**
- Husets rød- eller hvidvin ..... **kr. 150,-**
- Glas af husets vin ..... **kr. 35,-**
- Mokai/Breezer ..... **kr. 30,-**
- Bailey/Portvin *pr. glas* ..... **kr. 25,-**
- 2 cl. spiritus ..... **kr. 25,-**
- Hel flaske spiritus ..... **kr. 550,-**
- Hel falske snaps ..... **kr. 450,-**
- Halv falske snaps ..... **kr. 250,-**

### Fest 5 timer

- Velkomstdrink
  - Øl & Sodavand
  - Husets vin
- Pris pr. pers.* ..... **kr. 249,-**

### Fest 7 timer

- Velkomstdrink
  - Øl & Sodavand
  - Husets vin
- Pris pr. pers.* ..... **kr. 299,-**

Ønskes der andre drikkevarer end det beskrevet kan det sagtens lade sig gøre - vi kommer gerne med forslag.  
Skal dog bestilles på forhånd.

## Mormor-mad

### Forretter:

- Kyllingesalat på ananasring, sprødstegt bacon og grønt, hertil brød
- 2 stk. tarteletter m. høns i asparges
- Rejecocktail m. dressing og brød

### Hovedretter:

- Braiseret kalvesteg m. waldorfsalat, franske kartofler, kartofler, bønner og sauce
- Flæskesteg m. rødkål, æbler m. gelé, franske kartofler, kartofler og sauce
- Kogt hamburgerryg m. dampede grøntsager, kartofler og aspargessauce

### Desserter:

- Islagkage m. frisk frugt
  - Ostelagkage m. kirsebær
  - Citronfromage m. letpisket flødeskum
- 2 retter *pr. pers.* ..... **kr. 209,-**  
3 retter *pr. pers.* ..... **kr. 259,-**

### Hovedretter, priser pr. person:

- Sprængt andebryst m. marineret kålsalat, små ristede kartofler m. soya og sesam, gulerødder bagt med sød chili og hvidløgsmayonnaise ..... **kr. 149,-**
- Marineret svinekam m. små ristede kartofler, 2 salater og skysauce ..... **kr. 159,-**
- Venøbøffer m. små saltbagte kartofler, venødressing, salat, brød og kryddersmør ..... **kr. 169,-**
- Braiseret kalvesteg m. waldorfsalat, kartofler, blomkål, bønner og sauce ..... **kr. 169,-**
- Ølbraiserede svinekæber, bagte rodfrugter, stegte svampe og gratineret kartoffelmos ..... **kr. 179,-**
- Kalvefilet m. smørstegte kartofler, kraftig skysauce, 2 slags salat eller grønsagsretter ... **kr. 189,-**

### 3-retters festmenu:

Fisketallerken med 3 slags fisk efter årstiden og tilbehør  
Kalvefilet med sæsonens grønt, små smørstegte kartofler og kraftig skysauce.  
Desserttallerken med 3 forskellige ting.  
*Pr. pers.* ..... **kr. 325,-**



## Generelle informationer

- Min. bestilling i hverdage er 10 pers.
- Min. bestilling i weekender er 15 pers.  
(med mindre køkkenet er i gang)
- Børn u. 10 år spiser til halv pris
- Børn u. 2 år er gratis

Når vi dækker op, er det som standard med hvide stof duge og hvide kraftige servietter samt blomster efter valg (sættes i vaser).

Specielle farver på duge/servietter skal bestilles senest en uge før arrangementet.

Endelige deltagerantal meddeles køkkenet 4 dage før et arrangement/levering. Der kan ikke på dagen ændres i antal.

Betaling sker via faktura efter arrangementet.

### Levering:

Vi leverer gerne maden hos Jer, og det leveres typisk 15-30 minutter før, det skal indtages, så der er tid til anretning.

Alt maden leveres i/på serveringsklare fade/skåle.

### Leverings priser:

• Thyborøn .....	<b>Uden beregning</b>
• Harboøre .....	<b>kr. 85,-</b>
• Lemvig .....	<b>kr. 170,-</b>
• Holstebro .....	<b>kr. 325,-</b>

Øvrige kr. 3,70 pr. km tur/retur.

Fade/service/varmekasser afleveres rengjort senest 3 dage efter et arrangement. Afhentes kun mod aftale/betaling.

Evt. skader/bortkomst af service/fade/varmekasser faktureres efterfølgende.

### Mængde af mad:

Vi leverer således, at mængden af mad passer med det antal, der er bestilt til. Så husk at bestille til det korrekte antal. Er det børn, der spiser som voksne, så bestil hellere til dem som voksne.



MADWÆRKET  
EN DEL AF WÆRKET



**WÆRKET S/I**  
Kirkegårdsvej 15, 7680 Thyborøn  
M: [mad@waerket.dk](mailto:mad@waerket.dk)  
T: +45 9783 1390  
**waerket.dk**