

Livets fester

2023



Rammer til fest på toppen af Nordsjælland

Byd gæsterne velkommen med en drink på stranden eller i pejsestuen. Sæt jer til bords, og lad vores kokke forkæle jer med ærlig mad med stor smag tilberedt af råvarer fra Gilleleje Havn og de lokale gårde. Gå en tur ad Gilbergstien med panorama kig til Kullen i Sverige før desserten. Sov som en sten om natten i vores værelser eller ferieboliger og begynd næste dag med en dukkert i havet.

Med skov, strand og vand som kulisse kan du holde livets små og store fester hos Kysthusene Gilleleje. Her, midt i et stort naturområde lige ud til Kattegat, inviterer vi indenfor i lyse lokaler. Til frokost og middag. Eller den helt store fejring som et bryllup eller en konfirmation - og de årligt tilbagevendende arrangementer som en sommerfest eller julefrokost.

Med stor passion for gastronomi, lokale råvarer af høj kvalitet og det gode værtskab skaber vi lækre menuer året rundt. Kysthusene ligger lige ud til vandet, og der er gårde med landbrug i baghaven. Så vi henter fisk på Gilleleje Havn og kød og grønt hos de lokale landmænd, og det kan smages.

Vi laver alt fra bunden så hver ret får sit særpræg og en intens smag. Ikke mindst retter med grøntsager, der får et ordentligt skud umami, for vi har skruet op for det grønne og ned for kødet på et menukort, der også byder på mange retter med fisk.



Tinkerup

Tinkerup er vores selskabspakke, der er bygget op med en velkomstdrink, en treretters menu og en flot opdækning med hvide duge og stofservietter, lys og en lille vase med blomster. Derfra kan du selv komponere din fest og plukke fra vores liste af tilvalg eller selv komme med ønsker og idéer - også til borddækning og retterne på menuen.

Vores køkken og kyndige personale er med dig i hele processen og står klar med gode råd og sparring. Alt for at imødekomme dine ønsker om den perfekte aften.

- Velkomstdrink
- 3-retters selskabsmenu* tilberedt med lokale råvarer fra Gilleleje Havn og nabogårdene
- Kaffe & te
- Varighed: 7 timer

595,-/person
ved min. 30 voksne

**Tillæg 100,- hvis buffet
Tillæg for Kystgården er 175,- pr. person*

Gilbjerg

Gilbjerg er vores signaturpakke. En storslået fest med det bedste huset kan tilbyde. Udviklet og forfinet over tid, så du blot kan læne dig tilbage og nyde festen med dine gæster. Gæsterne bliver budt på velkomstdrink og lækre snacks ved ankomst før der serveres tre-retter med vinmenu på smukt dækkede borde med hvide duge, stofservietter, lys og en lille vase med blomster. Efter maden er der kaffe og sødt, og så åbner baren. Har du særlige ønsker, imødekommer vi også dem - fra menu til borddækning.

- Velkomstdrink og salte snacks
- 3-retters selskabsmiddag* tilberedt med lokale råvarer fra Gilleleje Havn og nabogårdene
- Vinmenu, ad libitum
- Kaffe, te og sødt
- Bar med øl, vand, vin og spiritus
- Varighed: 8 timer

1395,-/person
ved min. 30 voksne

**Tillæg 100,- hvis buffet
Tillæg for Kystgården er 175,- pr. person*

I årets første måneder anbefaler vi:

Forretter

Stegt pighvar – blomkål – mandler – ventreche – muslingesauce – dild

Tatar af okseinderlår – trøffelmayo – chips – skovsyre

Varmrøget laks fra egen røgovn – estragonmayo – sprøde havre-chips – pure af blomkål

Tilvalg

Stenbiderrogn – pebermayo – creme fraiche – saltet vaffel – karse + 55,-

Saltet vaffel - trøffelmayo - spansk tørret Ibericoskinke + 55,-

Hovedretter

Grisekæber – ristede vinterrødder - kartoffekompot med citrus - kraftig rødvinsreduktion

Kalvespidsbryst braiseret i mørk øl, portvin og honning – timi-ankartofler og ristede jordskokker – reduceret portvinssky

Oksefilet i rosmarin & hvidløg – selleripuré med trøffel – confiteret pastinak og kartoffelfondant – rosmarinsauce

Dessert

Mazarinkage - citronsifon – marengs

Fransk Tarte Tatin med lokale æbler - vanilje og nougat is

Tarte Lemon – krystalliseret chokolade - flødeis

Tilvalg

Danske gårdoste – årstidens kompot – groft knækbrød + 55,-

I sommersæsonen anbefaler vi:

Forretter

Røget hellefisk – skilt fløde med tomat – grønne asparges – karse – rogn - røgede mandler

Syltede, hvide asparges - Rømmørejer – sauce mousseline

Stegt kammusling – puré af brunet selleri – ristet hasselnød – sauce på muslingefond – nye ærter

Hovedretter

Oksemørbrad – karamelliseret skalotteløg – pommes fondant – sauce på kalvefond og røg - hvide asparges

Kalvemørbrad – grillede asparges – nye løg – ærter – nye kartofler - calvadossauce med citron og vanilje

Dansk unghane med citronskal, ramsløg og persille- kartoffelkompot - sommergrønt – hønsereduktion

Desserter

Karamel-brownie – brombærmousse – friske brombær - sorbet

Let frossen, hvid chokolademousse - jordbærglace - sorbet – friskplukkede jordbær

Variation variation af friskplukkede bær – bagværk – ismousse

Tilvalg

Danske gårdoste – årstidens kompot – groft knækbrød + 55,-

I årets sidste måneder anbefaler vi:

Forretter

Stegt helleflynder – brunet smør – små karotter – dildolie

Saltet andebryst - bitter salat - nødder - syltet rødløg – løgmar-melade

Koldrøget laks fra havnen – rygeost - sesamchips – skilt dildolie

Hovedretter

Økologisk svinebryst - puffed svær – gulerodspuré med honning og citron – røsti – sauce med varme krydderier

Kalvefilet - svampetærte – sauce på morkler og trøffel – små kartofler i hvidløg og rosmarin – ristede kantareller

Bryst af landkylling farseret med spinat - saute af cherrytomater – spinat – chorizo – skummende sauce på høns og spinat

Dessert

Klassisk creme brulee - friske bær

Tærte med saltkaramel - appelsingel – havtornis

Klassisk panna cotta - brombærgele - sensommer brombær* – brændt karamel

Tilvalg

Danske gårdoste – årstidens kompot – groft knækbrød + 55,-

**i september, øvrige måneder kirsebær*

Buffet 1 - anbefales i sommerhalvåret

- Hummersalat med trøffel creme, citron-salte mandler og dildolie
- Saltet vaffel med cheddar og iberico-gris
- Oksefilet i crunch, timian og hvidløg
- Dansk unghanebryst i kapers, citronskal, ramsløg og persille
- Aspargessalat med blåbær, spirer og vinaigrette
- Bagte sommerløg med hasselnødder og krydderurter
- Langtidsbagte små italienske soltomater, buratta og vincotto
- Nye danske kartofler med senneps-sherry-vinaigrette
- Sauce Bordelaise
- Svampesauce a la creme

- Danske jordbær med jordbær iscreme og brændt hvid chokolade
- Tre slags ost, sylt og kiks

Buffet 2 - anbefales i vinterhalvåret

- Ferskrøget laks med havrechips og purløgs-mayo
- Confiteret kylling med urter og estragon
- Kalvefilet i dijon med rosmarin
- Rødvinsauce
- Pommes Anna med persille, smør og syltet tomat
- Bagte rødbeder med hosin og tørrede trænebær
- Hjertesalat med fransk vinaigrette, ristede græskarkerner og revet parmesan
- Haricots vert-salat med rødløg og ristet ventreche
- Broccolisalat med bacon, urte-mayo, kerner og citron

- Gateau Marcel med syltede brombær
- 3 slags ost, kiks og druer

Natmad

Til den sene sult

Pølse og ostebræt

Tre slags charcuteri, tre slags ost - danske og franske, druer, hjemmelavet pesto, nybagt brød og smør

Hotdog

Ristet danske pølse med alt det klassiske tilbehør

Suppe

Klassisk Gullaschsuppe med hjemmebagt brød & smør
eller

Kartoffel/porresuppe med ristede baconstykker, creme fraiche og hjemmebagt brød

Deller og kartoffelsalat

Hjemmelavede frikadeller og kartoffelsalat med kapers, hjemmesyltet drueagurk og et strejf af dijonsennep

105,-/person

Bestilles til alle i selskabet

Tilvalg

Skal festen begynde allerede om eftermiddagen, er det mormors hjemmebagte småkager, som skal serveres til kaffen eller skal baren holde længere åbent? Har du særlige ønsker, står vi altid klar til at imødekomme dem. Nedenfor eksempler på, hvad vi kan tilbyde.

- Hjemmebagt eftermiddagskage serveret med kaffe og te 75,-/person
- Mousserende vin 310,-
- Salte snacks 35,-/person
- Husets vine hvid, rød eller rosé 275,-
- Vinemenu 325,-/person
- Kaffe/te 30,-/person
- Sødt til kaffen 35,-/person
- Avec, 3 cl 65,-/person
- Medbragte chokolade/småkager til kaffen 15,-/person
- Bar 3 timer - øl, sodavand og husets vin - 300,-/person
- Bar 3 timer - øl, sodavand, husets vin og betjent bar med spiritus - 350,-/person
- Fri bar, ekstra timer 75,00,-/person/ time
- Ekstra time til selskab 1500,-/ time, plus forbrug

Betjent bar

Skal der drinks på bordet, står vi klar til at mixe dine favoritter.

Vælg fire af følgende:

- Mojito
- White Russian
- Dark'n'stormy
- Gin Hass
- Aperol Spritz
- Hugo
- San Fransico
- Tequila Sunrise
- Black Russian
- Filur
- Isbjørn

Herudover vil bare tilbyde de almindelige klassikere som rom & cola, gin & tonic, vodka & juice osv.

Shaken not stirred?

Vi kan også arrangere en fuldt udstyret cocktailbar med professionelle cocktail-bartendere. Cocktail bar leveres af ekstern leverandør og pris oplyses således ved forespørgsel.

Overnatning

Når du holder fest hos Kysthusene, får du samtidig mulighed for at tilkøbe overnatning hos os til dine gæster til en særlig god pris.

Feriehuse med plads op til seks personer

Fra 1800,-/nat

Enkeltværelse

Fra 700,-/nat

Dobbeltværelse

Fra 800,-/nat

Alle priser er eksklusiv morgenmad. Bestilles samlet og afregnes af værten.

Dem samarbejder vi med

Vi kender en række dygtige leverandører, som vi gerne vil anbefale. I står selv for kontakten.

Blomster

Blomsterbinding på højt niveau.

Helles Blomster, Gilleleje Hovedgade 2, 3250 Gilleleje

- hellesblomster@hotmail.com
- 48 30 24 30
- www.helles-blomster.dk

Livemusik

Live band, Absolut band, spiller alt det bedste fra 70erne-80erne og 90erne.

- Torben Lindhoff
- 28 68 91 08
- Torbenlc@gmail.com

DJ og Jukebox

Diskogruppen ApS

- 77 34 81 14
- info@diskogruppen.dk www.diskogruppen.dk