

Selskabsmenu



Udsigten til god mad



ESBJERG GOLFklub

EST. 1921

EXCELLENT
WINE



Restaurant JC



Restaurant JC drives af værtparret Jan og Chi, og her er alle velkomne. Vi skelner ikke mellem medlemmer og gæster, ligesom vi heller ikke skelner mellem golfspillere og ikke-golfspillere. Udsøgte måltider serveres samtidig med, at du nyder udsigten ud over Marbæk Plantage fra restaurantens lyse og rummelige lokaler. Hele Restaurant JC er omgivet af en stor udvendig terrasse i plan med restauranten, som om sommeren er et idyllisk sted at nyde en kold øl eller vand.

Vi er et rutineret par, der siden 1998 har arbejdet med selskaber og a la carte. Det hele startede i Købmandskroen i 1998, siden blev det til 10 år i Varde Golf Klub, 4 år i henholdsvis Næsbjerg og Guldager forsamlingshuse og vi har nu været i Esbjerg Golf Klub siden 2008. Kom og besøg Restaurant JC og lad udsigten og maden tale for sig selv.

På gensyn
Jan Og Chi



Helaftensarrangement (min. 30 kuverter)

Bestående af:

Velkomstdrink

3 retters menu eller buffet

Husets vine under middagen

Kaffe og te med småkager eller kransekagestykker

Fri bar af husets vine, øl og vand

(Max. 2 timer under dansen)

Natmad

Pris pr. kuvert kr. 655,-

Bemærk efter 7 timer - pris kr. 60,- pr. kuvert pr. time dog senest til kl. 02.00

Frokostarrangement (min. 30 kuverter)

Bestående af:

Velkomstdrink

3 retters menu eller buffet

Husets vine, øl og vand

Kaffe og te med småkager eller kransekagestykker

Pris pr. kuvert kr. 535,-

Bemærk: Efter 6 timer - pris 60,- pr. kuvert pr. time



Buffetforslag (min. 20 personer)

Sammensæt selv din egen buffet ud fra nedenstående retter:

FORRETTER

Varmrøget laksesalat med sprød salat og hjemmebagt brød og smør

Tunmousse med hjemmebagt brød

Kyllingesalat med sprød salat, dressing og hjemmebagt brød

Stor tartelet med høns i asparges

HOVEDRETTER

Rosastegt oksefilet

Barbeque marineret spareribs

Marineret kyllingefilet

Langtidsstegt nakkefilet

DESSERTER

Hjemmelavet isbombe / islagkage

Nøddekurv med hjemmelavet is og frugtkompot

Hjemmelavet frugttærte med kanelcreme

Frisk frugtsalat med råcreme

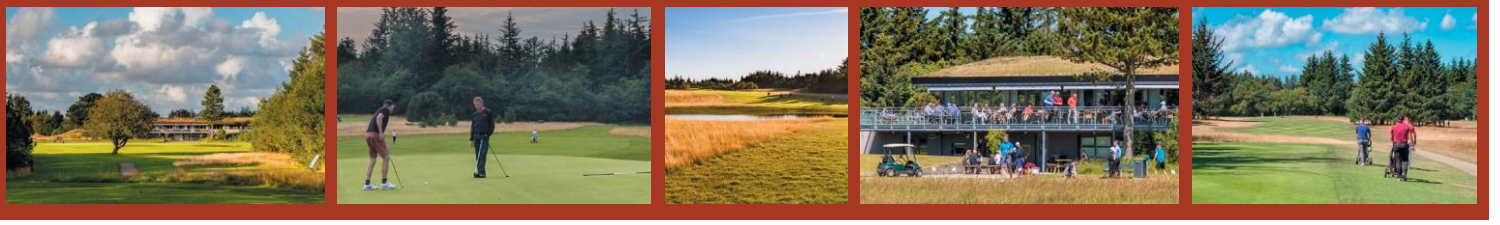
Fransk chokoladekage med mocca-is

Chis hjemmelavede citronfromage

Salatbar, kartofler, saucer, grøntsager, brød og smør er inklusive

2 forretter · 3 hovedretter · 1 dessert

Pris pr. kuvert kr. 350,-



Selskabskort (min. 20 kuverter)

Vælg 3 retter

Forret

Klassisk rejecocktail med hjemmebagt brød

Varmrøget laks med sprød salat, hjemmelavet urtedressing og hjemmelavet brød

Stor tartelet med høns i asparges

JC fiskesymfoni med 3 slags skaldyr, hjemmelavet urtedressing og hjemmebagt brød + 40,-

Hovedret

Helstegt oksefillet med løgkompot, årstidens grønt, råstegte kartofler, sauce bearnaice, rødvinssauce.

Helstegt svinemørbrød med fransk bønnesalat, paprikakartofler og orangesauce.

Langtidsstegt oksesteg med perleløg, waldorfsalat, kartofler, årstidens grøntsager samt brun sauce.

Langtidsstegt nakkefillet med sæsonens grøntsager, timiankartofler og rødvinssauce.

Desserter

Hjemmelavet isbombe / iskage

Nøddekurv med hjemmelavet is og frugtkompot

Hjemmelavet frugttærte med kanelcreme

Frisk frugtsalat med råcreme

Fransk chokoladekage med mocca-is

Chris hjemmelavede citronfromage

Pris pr. kuvert 370,-



Vietnamesisk menu

Forret

Hjemmelavede forårsruller

Indbagt kylling

Ku lo yuk (indbagt svinekød)

Indbagte rejer

Serveres med sur-sød sauce og blandet salat

Hovedret

Kylling i karry

Kylling i rød karry (stærk)

Chop suey kylling

Andesteg i sur sød- eller pikant sauce

Grillet oksekød skåret af oksefillet i oystersauce

Black Tiger rejer i saté- eller sur sød sauce

Alle retter serveres med wokstegte grøntsager og jasminris

Desserter

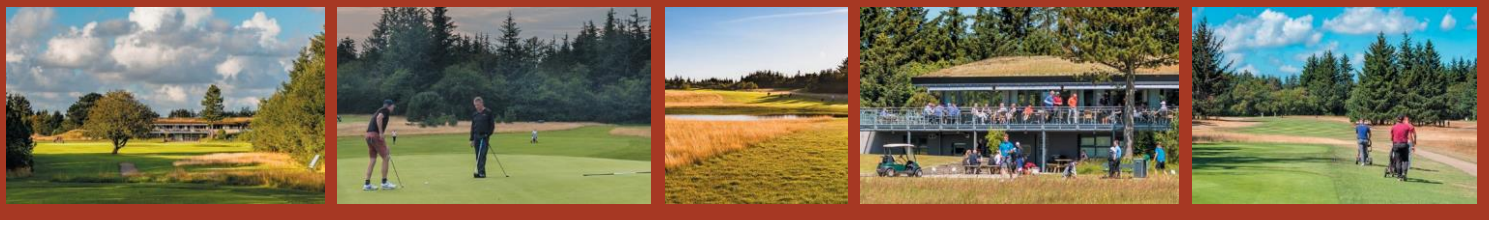
Stegte bananer med hjemmelavet vaniljeis

Stegte ananas med hjemmelavet vaniljeis

Fromage a la Chi

3 retter 370,-

Som buffet vælg 2 retter, 3 hovedretter og 1 dessert 400,-



Selskabskort (min. 30 kuverter)

FORRETTER

Klassisk rejecocktail med hjemmebagt brød

Varmtrøget laks med sprød salat, hjemmelavet urtedressing og hjemmebagt brød

Stor tartelet med høns i asparges

JC fiskesymfoni med 3 slags skaldyr hjemmelavet urtedressing og hjemmebagt brød + 40,-

HOVEDRETTER

Helstegt oksefilet med kompot, årstidens grønt, råstegte kartofler sauce bearnaice, rødvinsauce eller whiskeysauce.

Helstegt svinemørbrad med fransk bønnesalat, mandarinsalat, paprikakartofler og orangesauce

Langtidsstegt okstesteg med perleløg, waldorfsalat, kartofler, årstidens grøntsager samt brun suace

Langtidsstegt nakkefilet med sæsonens grøntsager, timiankartofler og rødvinssauce

DESSERTER

Hjemmelavet isbombe / islagkage

Nøddekurv med hjemmelavet is og frugtkompot

Hjemmelavet frugttærte med kanelcreme

Frisk frugtsalat med råcreme

Fransk chokoladekage med mocca-is

Chis hjemmelavede citronfromage

Pris for 3 retter pr. person kr. 370,-



Natmad: (Skrub af mad)

Asiatisk karrysuppe med kokosmælk og oksekød eller hønsekød

Flødelegeret aspargessuppe med hjemmelavede kødboller

Æggekage med purløg, bacon og tomat

Hjemmebagte grovboller med 2 slags pålæg, lun postej og ost

Hotdogs (der beregnes 2 pr. person)

Biksemd med rødbeder og bearnaisesauce

Der serveres som tilbehør brød & smør

Pris pr. person kr. 68,-

(Skrub af mad før kl. 18.00) kr. 58,-

Drikkevarer

Sodavand

Spørg for pris

Flaske øl

Spørg for pris

Fadøl alm.

Spørg for pris

Fadøl special øl

Spørg for pris

Husets vine

Kr. 225,-

Dessertvin

fra Kr. 45,-



Drikkevarer

Likør: Bailey's / Cointreau	2 cl. fra	Kr.	30,-
Cognac: Martell	2 cl. fra	Kr.	50,-
Kaffe	pr. person	Kr.	40,-
Hjemmebagt kransekage	2 stk. pr. person	Kr.	36,-
Hjemmebagte småkager		Kr.	28,-
Fri bar Øl, vand & husets vine	pr. time pr. kuvert	Kr.	175,-

Proppenge

Der er mulighed for selv at medbringe vine. Det er dog et krav at vinen er købt i Danmark.

Pris pr. åben flaske	Kr.	169,-
Pris pr. flaske spiritus	Kr.	600,-

Leje af duge & servietter

Pris pr. dug kr. 48,-
Pris pr. stofserviet kr. 28,-

Blomster medbringes selv

Chi 125,- pr stk



Brunch

Scrambled eggs med bacon

Brunchpølser

Lun tærte med urtedressing

Røget laks med salat og dildmayonnaise

Skæreost og brie

2 slags syltetøj

2 slags pålæg

Lun leverpostej med bacon og champignon

Yoghurt med mysli

Skåret frisk frugt

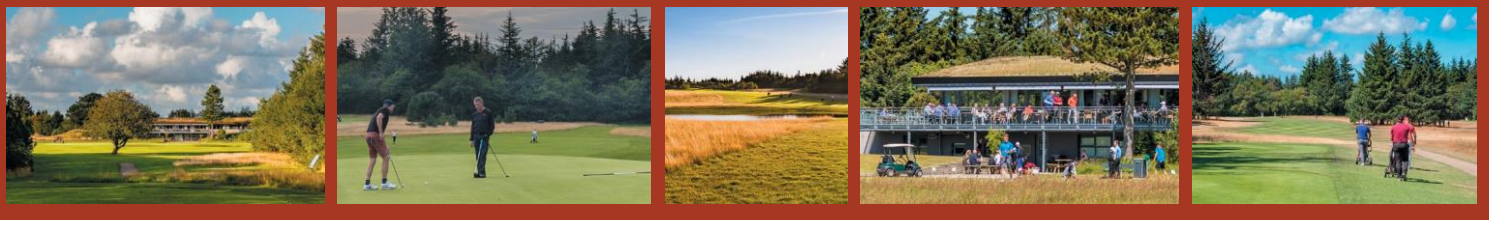
Amerikanske pandekager med sirup

Små morgenkager

Rugbrød, franskbrød, blandede rundstykker / boller og smør

Kaffe, te og juice

Pris pr. kuvert 225,-



Ved aftale af arrangementer betales kr. 3000,- i depositum, som fratrækkes ved slutregning

Afbestillingsregler for Restaurant JC:

-SU skal være os i hænde senest 14 dage før. Eventuelle afbud efter SU er oplyst, skal meddeles Restaurant JC senest dagen før, så undgår man at betale for disse personer.

-Ang. børn betaler man ½ pris for børn i alderen 3-12 år for frokost- og aftensarrangementer. Ved brunch er prisen kr. 120,00. Børn/babyer under 3 år er gratis hvis der ikke dækkes op til dem. Ønskes der en opdækning koster det kr. 100,00 ved frokost og aftensarrangementer. Ved begge brunch er prisen kr. 75,00.

Ved aflysning af arrangementet tabes depositum som følge af omkostninger ved tabt arbejdsfortjeneste til restauranten, til det planlagte personale, og til indkøb af råvarer mv.

Ved strejke, lockout, begrænsninger i leverancer, nedlukning eller andre ekstraordinære forhold og foranstaltninger, der ligger uden for parternes kontrol (force majeure) berettiger en afbestilling/aflysning af selskab til fuld tilbagebetaling af depositum.



Udsigten til god mad



Ved Chi og Jan

Sønderhedevej 11

6710 Esbjerg V



SCAN FOR
ONLINE
MENU-
KORT