

S P I S E S T E D E T

# Leonora





## Hold fest i de historiske lokaler på Spisestedet Leonora

Spisestedet Leonora på Frederiksborg Slot blev oprindeligt opført som stald til slottet i 1600-tallet. Det blev bygget da slottet blev genopført efter branden og har, inden det blev kro i 1971, været amtmandsbolig og garage.

I 2000 lukkede den oprindelige kro, Slotsherrens Kro, og alt blev sat i stand fra kælder til kvist - Spisestedet Leonora slog dørene op i forsommeren 2002.

Spisestedet Leonora har plads til ca. 130 gæster indenfor, og en stor terrasse ud mod søen, hvor man om sommeren kan få velkomstdrink og evt. kaffen serveret. Terrassen egner sig også fortræffeligt til grill arrangementer når aftensolen gløder.

Spisestedet Leonora har åbent som a'la carte restaurant til frokost, hvor man kan holde selskab i et af vores lokaler og bruge haven op mod slottet om sommeren.

Holder man selskab om aftenen, har man hele stedet for sig selv - der er kun et selskab ad gangen!

Har I spørgsmål vedrørende et arrangement eller andre ønsker end det der står i menukortet er I altid velkomne til at kontakte os for mere information - Vi kan hjælpe med at sammensætte et arrangement helt efter jeres ønske.

Med venlig hilsen

Alle os på  
Spisestedet Leonora

## Forretter

Alle forretter serveres med hjemmelavet brød

### Ingefærmarineret laks

Serveret med mild wasabimayonaise, wasabinødder og salat af krydderurter

### Carpaccio bresaola

Med bitre salater vendt i moscatel olie, anrettet med rabarber/chilikompot

### Pocheret torskeroy

Serveres med hjemmesyltede rødbeder, baconstøv og vagtelæg, hertil grov sennepscreme

### Grillet kammusling

Med cremeost rørt med parmasan og lime, sprød panchetta bacon og grillede asparges

### Gourmettallerken

Stegt fois gras på bitre salater, skiver af råmarineret kammusling med lime, rillettes af kalvehale med hjemmesyltede rødbeder, ingefær laks med mild wasabimayonaise, boghvede blinis med ørredrogn og dildcreme  
(mod et tillæg på kr. 35,00 pr. cov.)



## Hovedret

Alle hovedretter serveres med kartofler  
Alle hovedretter serveres 2 gange

### Eye of Round (Amerikansk oksekød)

Med saute af 3 slags løg, kroketter af sweet potatoes, salat med ranchdressing og marinarasauce

### Unghaneballontine

Fyldt med soltørrede tranebær og fois gras, sprøde jordskokker, saute af spidskål og grillede peberfrugter, hertil morkelsauce

### Sødmælks kalveculotte med mandelstegt hale

Serveres med soufflé af hvide rodfrugter, tern af abrikosgele, saute af svampe, dertil kalvesky

### Dyrefilet i sellerifrakke

Med spinattærte, saute af rødkål og rosiner, dertil rabarber/kalvesky  
(mod et tillæg på kr. 35,00 pr. cov.)

### Helstegt oksemørbrad

Med saute af babyspinat og skorzonnerod, glaserede rødbeder og mørkel bearnaise  
(mod et tillæg på kr. 50,00 pr. cov.)

## Desserter

### Lun jordbær/rabarbertærte

Med mascarpone/kokos/marzipan, hertil citrusparfait

### Cremet chokolade/orangekage

Med rabarbersorbet og kandiserede pistacienødder

### Søde blinis

Med 3 slags chokoladeæg, ananassorbet og bærkompot

### Desserttallerken

Lille kokoskurv med mangosorbet og råsyltede bær, vandbakkelse med lime curd, creme karamel og abrikostrifili med jordbær.  
(mod et tillæg på kr. 25,00 pr. cov.)



## Vegetar menu

### Grillstegt polenta

Serveres med spinat/sølvbedesauce

### Quinoabøf med rødbeder

Serveres med krydret tomatdip og avocado/agurkesalat



## Natmad

Natmadstærter med salat og brød

Mulligatawny - Indisk karrysuppe med brød

Frikadeller med kartoffelsalat

Ungarsk Gullaschsuppe med brød

Biksemad med spejlæg

3 tarteletter med høns i asparges

Saltmadsbuffet med 3 slags pålæg, 2 slags ost, brød og smør





# Leonora Buffet

Forret anrettet på tallerken

## Laks bagt med kartoffelpesto

Anrettet med røgede rejer  
og æble/selleridressing



## Skiver af Parmaskinke

Anrettet med syltet fennikel

## Bresaolaruller

Fyldt med creme af mascarpone og gorgonzola

## Unghanebalontine

Med fois gras og soltørrede tomater

## Kalve cuvette

Marineret i Jacobsen Abby Ale

## Cremet kartoffeltærte

Gratineret med parmasan

## Rabarbersky

## Grillet Salat

Med grillede asparges, grillede peberfrugter, artiskok og oliven

## Rodfrugtesalat

Med timianbagte rodfrugter

## Salat Cavatelli

Med pasta, semitørrede tomater,  
æbler og brøndkarse



## Jordbærtærte

Bagt med jordbærkompot  
og blød marengs

# Pacific Buffet

Forret anrettet på tallerken

**Pighvar og safran terrin**  
Anrettet på goma wakame med sesam soja



**Helstegt Great Omaha Tritip**

**Teriyakimareret svinebryst**

**Kold krydderurtecreme**

**Søde kartofler**  
med soja og ingefær

**Quinoasalat**  
med mango og miso/ingefærdressing

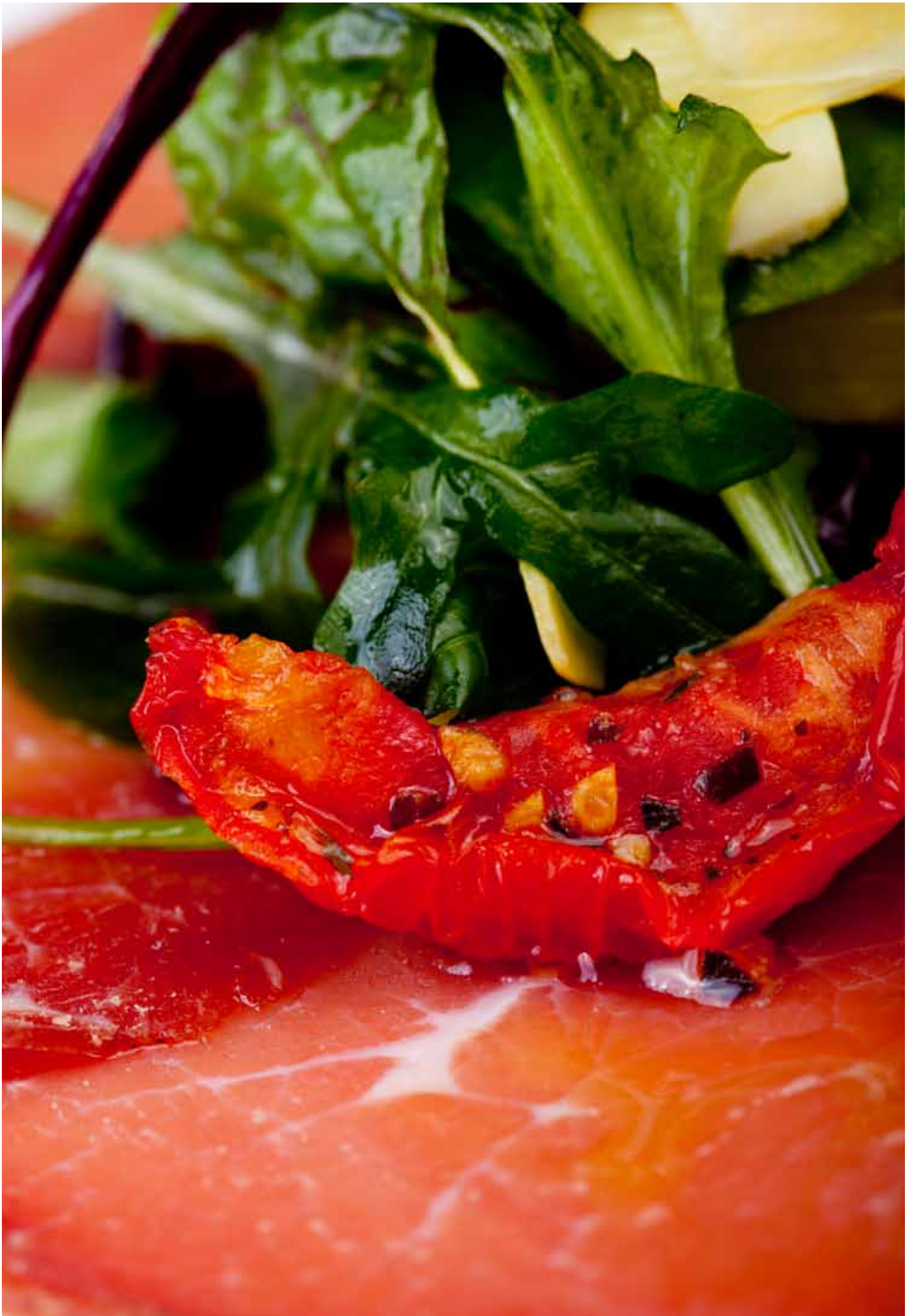
**Bønnesalat**  
med ristet sesam

**Boghvedenudler**  
med sprøde grøntsager og sesam-mayonaise



**Æble/pæretærte**  
Bagt med marcipancreme  
og serveret med vanilleskyr





# Italiensk Buffet

Forret anrettet på tallerken

## Carpaccio

Lufttørret italiensk okseinderlår marineret i krydderurte-olie,  
anrettet med salat af artiskok og soltørrede tomater



## Vitello tonnato

Tyndt skåret kalvekød  
med tunsauce

## Lakse crudo

Med semi-tørrede tomater og parmasan

## Bagte peberfrugter

Fylt med salami Ventricena og balsamico-marinerede oksestrimler

## Kalvecuvette

Stegt med rosmarin og pancetta

## Marinarasauce

## Stegte kartofler

Vendt med urtepesto

## Insalata caprese

Tomatsalat med bøffelmozzarella  
og basilikumolie

## Pæresalat

Med valnødder og gorgonzola



## Torta Caprese

Blød chokoladecake med mandler,  
valnødder og vanilleis

# Amerikansk Buffet

Forret anrettet på tallerken

Farseret bryst og lår af poussin  
serveret på en cæsarsalat



Helstegt eye of round  
(Amerikansk oksekød)

BBQ stegte spareribs

Honning/timian-stegt kalkunbryst

Coleslaw med spidskål og grove gulerødder

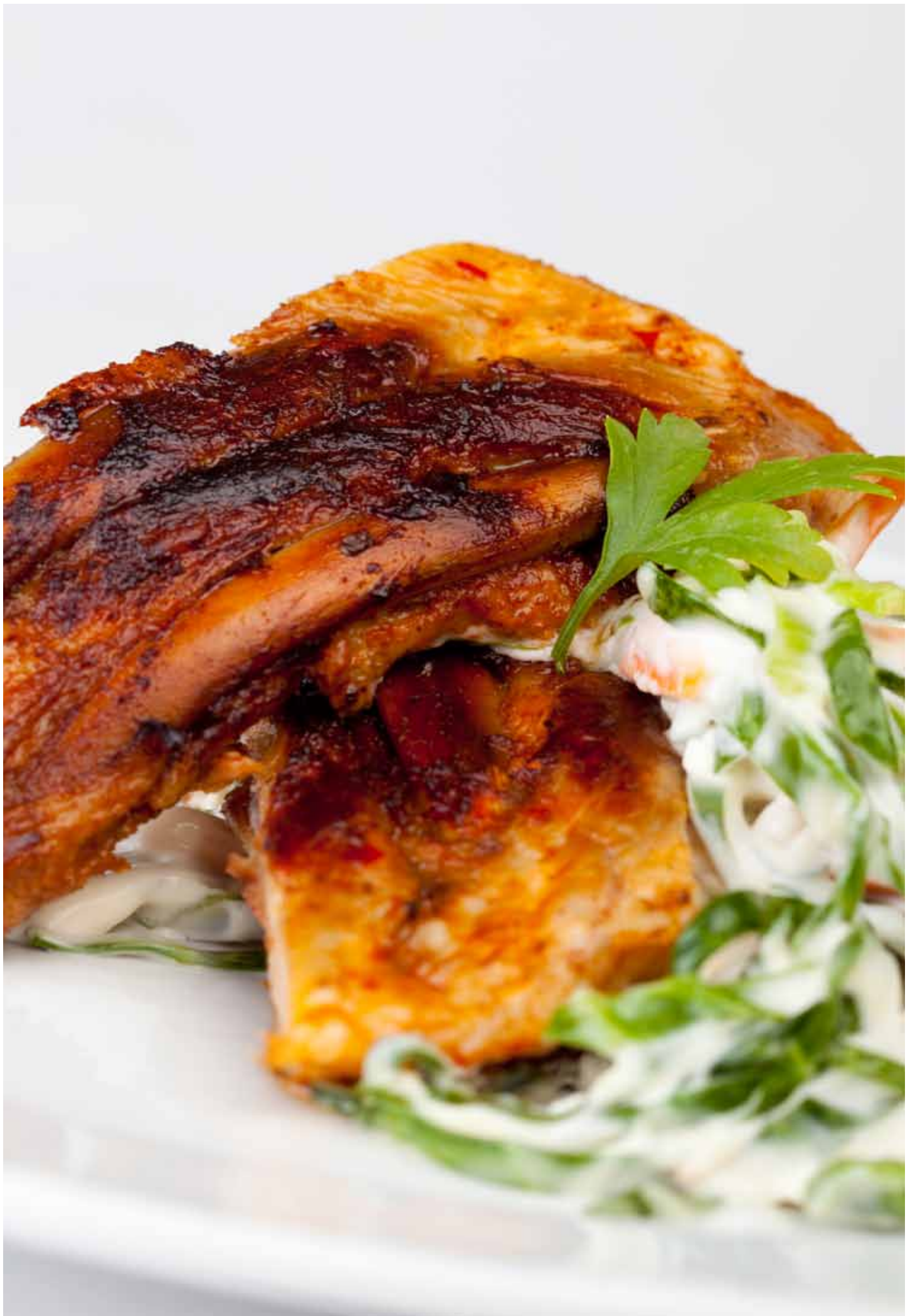
Classic Cobb salat  
med kogte æg, grønne bønner,  
mandler og bacon

Fylt bagt kartoffel

Peber sauce



Manhattan-style strawberry cheesecake  
Serveres med stort frugtfad





## Frokostbuffet

Leonora sild stegt med nødder i lage  
Marinerede sild med karrysalat  
Christians Ø Sild med crème fraiche



Røget laks med røræg og asparges  
Rejer med mayonnaise og citron  
Fiskefilet med remoulade og citron  
Roastbeef med pickles og peberrod

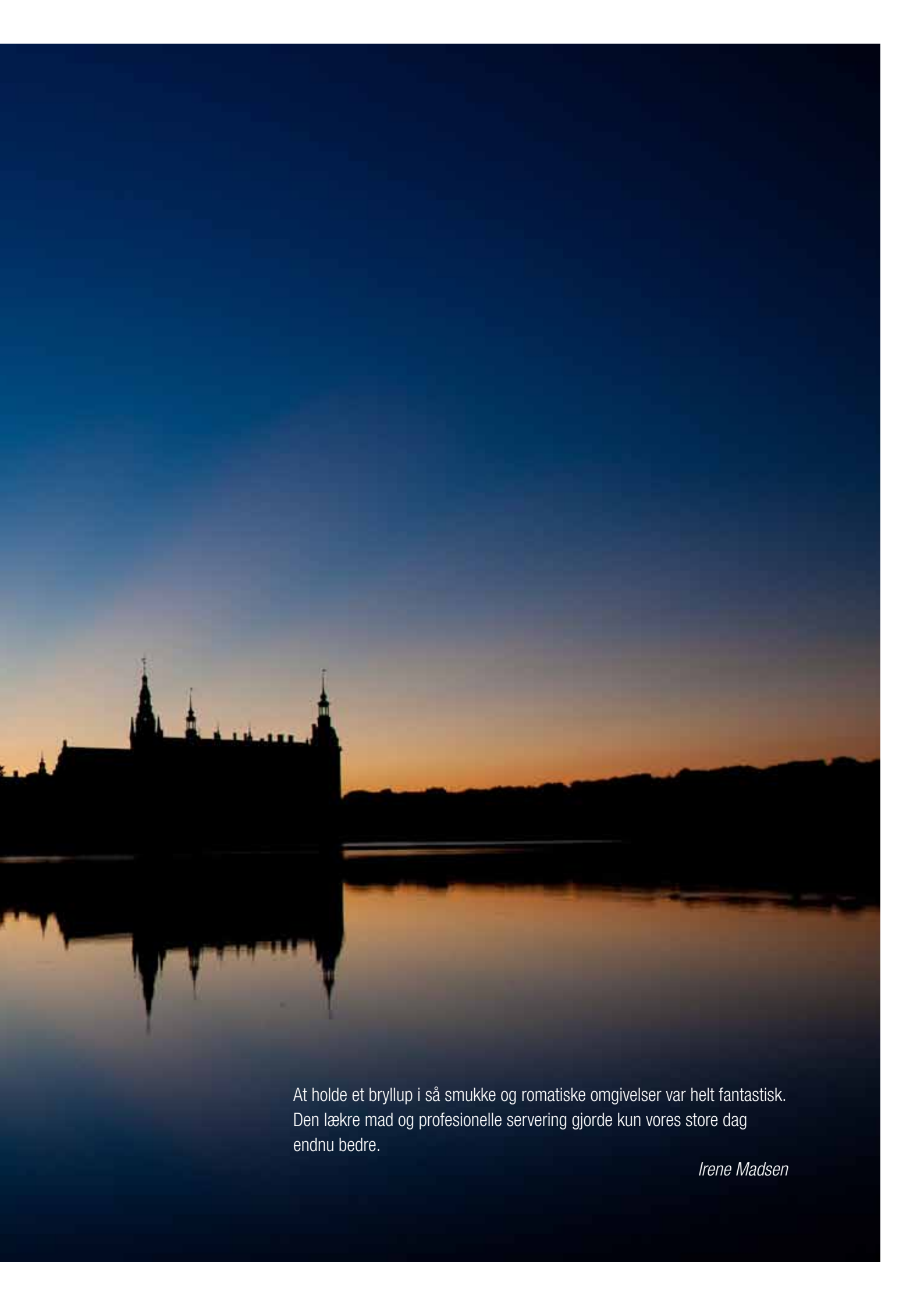


Lun leverpostej med bacon og champignon  
Mørbradbøf med bløde løg og surt  
Flæskesteg med hjemmelavet rødkål  
Frikadeller med agurkesalat



2 slags ost med kanelkogte svesker  
Æbletærte bagt med smulderdej hertil vanille creme  
Hjemmebagt brød og smør





At holde et bryllup i så smukke og romatiske omgivelser var helt fantastisk. Den lækre mad og professionelle servering gjorde kun vores store dag endnu bedre.

*Irene Madsen*

# Frokostarrangement

## Velkomstdrink

Frit valg fra kortet

## Menu

Frit valg mellem:

Forret, hovedret og dessert

eller

Buffet

## Vine

Frit valg fra vinkortet

Vinene serveres ad libitum under middagen, hertil isvand  
øl og sodavand til dem der måtte ønske

## Kaffe

Pris pr. person kr.595,00\*

Børn 2-5 år kr. 135,00\*, børn 6-11 år kr. 250,00\*

(fra kl. 12.00 til kl. 17.00)

ønsker man at forsætte efter kl. 17.00

købes bararrangement med fri øl, sodavand og vin

pris pr. person pr. time kr. 70,00

(der betales for det bestilte antal couverter)

# Mødearrangement

(Mandag - Torsdag)

## Møde/velkomst

Øl og sodavand eller 1 velkomstdrink

## Menu

Frit valg mellem:

Forret, hovedret

eller

Buffet

## Vine

Frit valg i vinarrangementer

Vinene serveres ad libitum under middagen, hertil isvand  
øl og sodavand til dem der måtte ønske

## Kaffe

Pris pr. person kr. 495,00\*

(fra kl. 18.00 til kl. 22.00)

# Helaftensarrangement

## Velkomstdrink

Frit valg fra kortet inkl.

3 slags hjemmelavede snacks

## Menu

Frit valg mellem:

Forret, hovedret, og dessert

eller

Buffet

## Vine

Frit valg i vinarrangementer

Vinene serveres ad libitum under middagen, hertil isvand  
øl og sodavand til dem der måtte ønske

## Kaffe

Kaffe med 1 cognac eller likør

## Bar

Fri bar med øl, vand og vin

## Natmad

Frit valg fra kortet

Frit valg

Pris pr. person kr. 895,00\*

Børn 2-5 år kr. 135,00\*, børn 6-11 år kr. 350,00\*

(fra kl. 18.00 til kl. 01.00)

ønsker man at forsætte efter kl. 01.00

købes bararrangement med fri øl, sodavand og vin

pris pr. person pr. time kr. 70,00

(der betales for det bestilte antal couverter)



# Vinkort

Alle vin arrangementerne serveres ad libitum under middagen  
Og der serveres isvand til, øl og sodavand til dem der ønsker.

## Italiensk vinarrangement

Pieno Sud Bianco

Pieno Sud Rosso

Zagara Moscato d'Asti

## Chile

El Descanso Sauvignon Blanc

El Descanso Cabernet Sauvignon

Errazuriz Late Harvest Sauvignon

## Frankrig

Alsace Pinot Blanc:

Le Bordeaux de Magrez

Chateau Piaut, Sauternes

## Australien

Victoria Chardonnay

Caspia Shiraz

Buller Fine Old Tokay

## Amerikansk vinarrangement

Scotto Chardonnay:

Scotto Old Vine Zinfandel

Graham's The Tawny

(mod et tillæg på kr. 10,00 pr. cov.)

## Sydafrika

Lourensford Sauvignon Blanc

Lourensford Shi/Mour/Vio

Lourensford Noble Sweet

(mod et tillæg på kr. 20,00 pr. cov.)

## Luxus Italien

Costeggiola Soave

Langhe Rosso, Piemonte

Brachetto Gatij

(mod et tillæg på kr. 30,00 pr. cov.)

## Luxus Frankrig

Chablis Vaudon, Joseph Drouhin Bourgogne

Chorey-les-Beaune, Joseph Drouhin Bourgogne

Banyuls Rouge, Sydfrankrig Gerard Bertrand

(mod et tillæg på kr.70,00 pr. cov.)

# Velkomstdrinks

1 gl. Mousseerende vin med Ferskensmag

1 gl. Nanci Carol Cava Brut

1 gl. Slots Kirr, (Hvidvin med Skovbær)

1 gl. Cremant d'Alsace : ( tør mousseerende vin)  
(mod et tillæg på kr. 5,00 pr. cov.)

1 gl. Juvé Y Camps, Pinot Noir Rose Brut  
(mod et tillæg på kr. 10,00 pr. cov.)

# Diverse

3 slags hjemmelavet snacks

kr. 20,00

Hjemmelavet fyldt chokolade fra Chokolademageriet

2 stk. kr. 20,00

Petit fours

2 stk. kr. 30,00

Cognac/likør

2 cl. Kr. 40,00

Alm. spiritus

2 cl. Kr.30,00

Ekstra times bar

Med Fri øl/sodavand/vin

kr. 70,00

(der betales for det bestilte antal cov.)



VILLA DI MARE  
NEGROAMARO  
salento

VILLA DI MARE  
CATARATTO  
CHARDONNAY  
isola



# Brunchbuffet

Røget laks med asparges

Pandekager med sirup

Røræg med bacon og cocktailpølser

Stegte kartofler

Div. pølser med tilbehør

Hjemmebagte grøntsagstærter

2 slags ost

Div. morgenbrød. marmelade og smør, pålægschokolade, honning

Croissanter & Tebirkes

Frugtfad

Hjemmebagt wienerbrød

Yoghurt med honningristet mûsli

Kakaomælk

Appelsinjuice

Æblejuice

Mælk

Kaffe og te

Fra kl. 10.00 til kl. 13.00 pris per cov. kr. 295,00

Børn under 12 år ½ pris

Arrangementet varer 3 timer

Hvis man ønsker at slutte efter kl. 13.00  
indeholder brunch arrangementet også  
fri øl og sodavand og koster så kr. 395,00 per cov

Arrangementet varer 3 timer, derudover betales kr. 55,00

Pr. bestilt cov. pr. påbegyndt time

Vi gør opmærksom på at skal dette tilbud serveres i eget lokale  
Skal der betales for mindst 25 voksen cov.

#### **Praktiske bemærkninger**

Blomsterdekorationer er ikke inkl. i arrangementet, de koster kr. 200,00 pr. stk.

Man er velkommen til selv at sørge for blomsterdekorationer

Ved aftenarrangement betales for minimum 25 voksen cov.

Man har hele Leonora for sig selv ved aftenarrangement

Ved frokost arrangement i den store sal betales for minimum 35 voksen cov.

Ved frokost arrangement i den lille sal betales for minimum 25 voksen cov.

Der er 4 timers parkering på parkeringspladesen Annaborg mellem kl. 10.00 og kl. 17.00. Husk P-skive