

Selskabskort

Vores selskabskort er bygget op, så du som vært selv kan sammensætte en menu - med eller uden buffet - efter dine egen ønsker og med udgangspunkt i årstidens råvarer. Har du andre ønsker er vi naturligvis altid åbne for det.

Priser:

3 retter 395.00 kr pr couv.

3 retter med buffet som hovedret(2 slags kød, 1 kartoffel og 3 salater) 425.00 kr pr couv.

3 retter med buffet som hovedret(3 slags kød, 1 kartoffel og 5 salater) 465.00 kr pr couv.

Brugsanvisning

Ønsker De eksempelvis 3 retter mad serveret ved bordet vælges en forret, en hovedret og en dessert fra forslagene i årstidsmenuen den måned selskabet skal afholdes. Ønsker De i stedet forret og dessert serveret ved bordet, men en buffet til hovedret vælges forret og dessert fra årstidsmenuen og buffeten sammensættes af 2 eller 3 slags kød fra buffetoversigten og 4-6 slags tilbehør vælges fra årstidsmenuen.

Ønsker De et arrangement med alt inklusive så se vores forskellige pakker.
Har De spørgsmål er De altid velkommen til at kontakt os.

Forud for enhver fest vil vi sammen holde et møde hvor menu og øvrige detaljer såsom velkomstdrink, vine, musik og bordopstilling aftales. Efter mødet vil De modtage en mail med en endelig aftale.

Børn

Vi er leveringsdygtige i flere forskellige børnemenuer.

Spiser børn (4-12 år) samme menu som resten af selskabet får de lidt mindre portioner, men til halv pris.

Musik

Vi spiller stille dinnermusik under middagen og kaffen. Ønsker De det kan vi spille blandet dansemusik.
Det er ikke muligt at afspille egne cd'er.

De er velkommen til selv at sørge for musik i form af musiker, band eller jukeboks.

Vi har kontakt til meget dygtige bands som vi gerne booker hvis I ønsker det.

Andet

Alle priser er inkl. opdækning (duge, stofservietter, stearinlys og blomster).

Der tages forbehold for trykfejl og prisændringer i forhold til dette menukort.

Årstidsmenu

Januar - Februar - Marts

Appetizer: Start middagen med en eller flere appetitvækkere, 20 kr. stk.

Røget torske rilette med ristet rugbrød.

Lille laksesandwich med laksetatar mellem sprødt brød.

Fritterede hønseføder med grov mayo.

Østers med agurk og syre (+10kr)

Forslag til serveret forret:

Bagt laks med sesam

Syltede bøgehatte - luftig pastinak

Dampet torsk (pighvar +30kr)

Spinat og dild pure – fennikel – safran fume

Stenbiderrogn (kun marts/april/evt. maj)

Sommer salat med rygeost, agurk og radise

Til alle forretter serveres hjemmebagt brød og pisket smør

Forslag til serveret hovedret:

Oksefilet af velhængt dansk Jersey kvæg (mørbrad + 25kr)

Pure på bagte jordskokker – gulerødder i malt – syltet rødløg – trøffel sauce

Øl braiserede kalvekæber

Grov rodfrugtmos med urter og bagte æbler – porre frit – syltet løg – sauce

Alle hovedretter bydes en ekstra gang fra fad, med ekstra sauce og kartofler på bordet

Forslag til serveret dessert:

3 x Nordiske oste med garniture

Vigens chokoladevarié

Dansk nougat – chokolademarquise – hvid chokolademousse – hindbær sorbet

Vigens citronfromage

Pisket citronfromage med bagte æbler og sprøde flager

Pocheret pære

karamel creme – is på bagte æbler – bagt hvid chokolade

Årstidsmenu

April - Maj - Juni - Juli - August

Appetizer: Start middagen med en eller flere appetitvækkere, 20 kr. stk.

Røget torskerilette med ristet rugbrød.

Lille laksesandwich med laksetatar mellem sprødt brød.

Fritterede hønseføder med grov mayo.

Østers med agurk og syre (+10kr)

Forslag til serveret forret:

Gravad brændt laks

Dild creme – agurk – vagnet æg – karse

Let saltet Kammusling

Glaskål – løvstikke – ristet rugbrød

Grillet grønne asparges og brioche

Sauce hollandaise – Rømø rejer – dild

Stenbiderrogn (kun marts, april, evt. maj.)

Sommer salat med rygeost, agurk og radise

Til alle forretter serveres hjemmebagt brød med pisket smør

Forslag til serveret hovedret:

Oksefilet af velhængt dansk Jersy kvæg

Ærtepure – stegte ærter - syltede brændte løg – sauce smagt til med skalotter og citron

Kalv fra De fem gårde på fyn

Spæde karotter i malt – grillet salater – persille pure – sauce med frisk timian

Begge hovedretter er med nye danske kartofler (når sæsonen tillader det)

Alle hovedretter bydes en ekstra gang fra fad, med ekstra sauce og kartofler på bordet

Forslag til serveret dessert:

3 x nordiske oste med garniture

Vigens Chokolade varie

Dansk nougat – chokolademarquise – hvid chokolademousse – hindbær sorbet

Rabarber både grønne og røde

Kompot, sorbet på grønne rabarber, hvid chokolade creme og kærnemælk granite

Jordbær og chokolade (juni, juli, Aug.)

Jordbær sorbet – Mørk chokolade mousse – friske og syltet bær – sprøde kakao flager

Årstidsmenu

September - Oktober - November - December

Appetizer: Start middagen med en eller flere appetitvækkere, 20 kr. stk.

Røget torskerilette med ristet rugbrød.

Lille laksesandwich med laksetatar mellem sprødt brød.

Fritterede hønsefoder med grov mayo.

Østers med agurk og syre (+10kr)

Forslag til serveret forret:

Dampet rødtunge (pighvar +30kr)

Spinat dild pure – stegt kål – hummerbisque

Gravad brændt laks

puffet lakseskind – rygeost creme – vagtel æg

Rimmet torsk

Syltet rødbede – dild mayo – frossen peberrod

Til alle forretter serveres hjemmebagt brød og pisket smør

Forslag til serveret hovedret:

Oksefilet af velhængt dansk Jersey kvæg

Græsker pure – syltet rødæg – stegt endive – sauce

Confitert svinebryst

Bagt knoldselleri med æbler – vintergulerødder i malt

Begge hovedretter er med små bagte kartofler

Alle hovedretter bydes en ekstra gang fra fad, med ekstra sauce og kartofler på bordet

Forslag til serveret dessert:

3 x nordiske oste med garniture

Vigens chokoladevarié

Dansk nougat – chokolademarquise – hvid chokolademousse – hindbær sorbet

Vigens citron fromage

valnødder, tørret æble og sprøde flager

Blommer og chokolade

is på bagte blommer – blommekompot – chokolade mousse – chokolade crumble

Buffetforslag

De sammensætter deres buffet af 2-3 slags af nedenstående kød samt 1 kartoffel og 3-5 salater fra månedens tilbehør.
Alm buffet 395kr Stor buffet 445kr. Begge inkl. serveret forret og dessert

Kød:

Oksefilet af dansk velhængt Jersey kvæg. Stegt med timian og citron (mørbrad +30) Kalveculotte.

Grisekæber braiseret i tomat og øl

Lammeryg fyldt med persille, citron og hvidløg +10 kr

Kyllingebryst stegt med skagenskinke, frisk mozzarella

Hel side bagt laks med citronpeber og fennikel

Buffet tilbehør December - Januar - Februar

Stegt aubergine med bagte cherrytomater

Hjertesalat vendt med let dressing vesterhavsost og brød crouton

Bagte rødbeder med lune bønner og blåskimmel

Stegt grønkål med blandet svampe og persille

Buffet tilbehør Marts - April - Maj

Hjertesalt vendt med let dressing, vesterhavsost, brød croutons

Blandet stegt kål med smør og persille

Bagte jordkokker med rosmarin og honning

Hele braiseret gulerødder i øl og kalve fond

Grillet broccoli salat med ristet valnødder

Tilbehør Juni - Juli - August

Caprese med blandet solmodne cherrytomater, frisk bøffel mozzarella og basilikum

Sommersalt med fynsk rygeost, radiser og agurk

Hjertesalat vendt med let dressing, vesterhavsost og brød croutons

Grillet broccoli med valnødder og bacon

Græksalat – hjertesalat – tomat – agurk – feta – oliven – crouton

Bagte nye karotter med smør og urter

Tilbehør September - Oktober - November

Braiseret endive med panchetta

Bagte rødbeder med lune bønner og blåskimmel

Bagte jordkokker med æbler og purløg

Broccolisalat med appelsin og granatæble

Bagte rodfrugter i honning og rosmarin

Kartofler

Kartofler vendt med smør og persille (nye danske i sæsonen)

Kartoffelsouffle med vinter krydderurter

Stegte bistro kartofler med oliven og hvidløg

Vigen's luksus buffet

Serverest som buffet over 3 omgange

Forretter

Emincé af svinemørbrad med trøffel vinaigrette
Kammusling carpaccio med pistacie
Laksetatar rørt med creme fraiche og purløg
Vitello Tonnato. *Grillet Kalvefilet med tun sauce og kapers*
Soltørret tomat pesto
Hjemmebagt langtidshævet surdejs brød

Hovedretter

Langtids braiseret grisekæber. Braiseret i tomatsauce a la Toscana.
Helstegt oksefilet, marineret med hvidløg og timian,

Stegte Artiskokker med marinert bladselleri ansjoser og høvlet parmesan
Lun svampe paté med trøffel, ristet hasselnødder og på bund af sprød spinat.
Grillet squash og peberfrugter med balsamico og basilikum
Halve Cherrytomater bagt med bacon og frisk oregano
Bagte gulerødder med timian, smør og hvidvin
Små langtidsbagte auberginer med hvidløg og rosmarin

Dessert

Vindruetærte med ristede mandler og glaserede figer
Vigens vanille panna cotta med karamel creme.
Pecorino, hertil marinerede mandler med honning og chili

Pris: 450,00 kr.

min. 30 kuverter

Natmad

Supper:

Minestrone, serveret med hjemmebagt surdejsbrød brød. 85 kr.

Gullaschsuppe, serveret med hjemmebagt surdejsbrød brød. 85 kr.

Mulligatawny, Engelsk-Indisk karry suppe med høsekød og ris, serveret med hjemmebagt surdejsbrød 85 kr.

Andet:

Charcuteri anretning, italienske pølser, skinker og pateer serveret med hjemmebagt surdejsbrød. 120 kr. (tillæg til pakken 25kr)

Saltmadsbuffet: Leverpostej, saltkød, spegepølse og rullepølse serveret med hjemmebagt surdejsbrød 85 kr.

Hot dogs: helt klassisk 85 kr.

Dansk frokost

Serveres over 3 gange på fade på bordene

Æg og rejer, dild mayo og malt

Karrysild med æbler, løg og kapers .

Vigens stegte sild med peberrod og grov sennep.

Gravad laks.

Hertil hvidt og mørkt brød hjemmerørt smør og fedt.

Roastbeef med pickels, peberod og æggeblomme.

Confiteret Hønsesalat med hjertesalt, rygeost og sprød brød croutons.

Svinemørbrad med svampe ala creme

2 x danske oste med syltet nødder

Frugttærte med cremefraiche pisket med vanillje

Pris 295,00 kr.

Min. 15 Voksne

Frokostbuffet

Serveres over 3 gange første gang fade på bordene, resten som buffet.

Laksesalat på grillet laks og med fynsk rygeost.

Fiskefrikadeller med løgkompot og hjemmelavet remolade

Hertil: smør og fedt. Lyst og mørkt brød

Helstegt dansk kalv

Kyllingebryst med skagenskinke og frisk mozzoralla

2 salater fra årstiden

1 kartoffel fra årstiden

Vigens frugtæarte efter sæsonen med cremefraiche

Pris 335,00 kr.

Min. 30 Voksne, er de færre tillægges 30 kr. pr kuvert

Grillbuffet

Serveres juni-august

På grillen:

Laks med citrongræs og dild

Blåmuslinger med persille og hvidløg.

Kyllingespyd med kokos og lime.

Kalv i rødvin og rosmarin

Svinekæber i øl og honning

Ramsløgs pølser med Jakobs Hjemmelavet ketchup

Salater:

Blandet Grønne salater med trøffel olie eddike dressing

Sommersalat med rygeost fra Fyn

Caprese, blandet solemodne tomater og frisk mozzarella

Lun kartoffelsalat, med kartofler og friske ærter

Grillet grønne asparges med bacon og radichio

Hjertesalat med mormor dressing, vesterhavsost og croutons

Tilvalg af:

Østers +20kr

Grillet Jomfruhummer +20kr

Minimum 30 voksne

Pr couvert 325,- Børn 4-12 år halv pris.

Kan suppleres med dessert fra årstiden, i alt 395,-

PAKKER

Er De interesseret i en fast pris kan De vælge en af vores pakkeløsninger.

Priserne er inkl. betjening, opdækning med stearinlys, servietter og blomster.

Priserne er gældende ved minimum 30 voksne. Er de færre tillægges 30 kr. pr person (buffet altid min 35 kuverter – serverede retter altid min 20 gæster)

Frokostbuffet Alle dage. 4 timer. Start mellem 11.30 og 13 (lørdag senest kl. 12).

Husets velkomstdrink, valgfri frokostbuffet, øl, vand og vin samt kaffe/the

Pris pr. couvert kr. 549,- Børn under 12 år kr. 250,- (130,- tillæg for luksusbuffet)

Hjem til kaffe Alle dage. 4 timer. Start mellem 11.30 og 13 (lørdag senest kl. 12).

Husets velkomstdrink. Vælg mellem en 3 retters menu eller en buffet. Hertil serveres husets vinmenu, øl og vand.

Pris pr. couvert kr. 595,- Børn under 12 år kr. 287,-

Middagsarrangement 1 Alle dage. 6 timer. (lørdag samt helligdage kun efter 18.00)

Velkomstdrink. Vælg mellem en 3 retters menu eller en buffet. Hertil serveres husets vinmenu (hvid- og rødvin ad. lib. Et glas dessertvin). Efter middagen er der kaffe og the med 3 slags hjemmelavet sødt hvortil der bydes én gang af cognac og Bailey.

Pris pr kuvert. Kr. 795,- Børn under 12 år 365,-

Hertil kommer bar og natmad.

Middagsarrangement 2 Alle dage. 8 timer.

Velkomstdrink. Vælg mellem en 3 retters menu eller en buffet. Hertil serveres husets vinmenu (hvid- og rødvin ad. lib. Et glas dessertvin). Efter middagen er der kaffe og the med 2 slags hjemmelavet sødt. Bar med øl, vand og vin.

Pris pr kuvert kr. 945,- Pris pr kuvert inkl. alm. drinks kr. 1000,- Børn under 12 år 400,-

Middagsarrangement 3 Alle dage. 8 timer.

Velkomstdrink. Vælg mellem en 3 retters menu eller en buffet. Hertil serveres husets vinmenu (hvid- og rødvin ad. lib. Et glas dessertvin). Efter middagen er der kaffe og the med 3 slags hjemmelavet sødt hvortil der bydes én gang af cognac og Bailey.

Bar med øl, vand og vin. Valgfri natmad.

Pris pr kuvert kr. 995,- Pris pr kuvert inkl. alm. drinks kr. 1075,- Børn under 12 år 445,-

Receptionsarrangement Mandag til fredag. 3 timer. (vi kan desværre ikke tilbyde reception i weekender)

8 valgfrie Canapéer anrettet på buffet. Øl, vand og vin i bar.

Pris pr. kuvert kr. 300,-

Ekstra tid

Festen slutter først når det passer jer. Et aftenarrangement er normalt beregnet til 6 eller 8 timer (se pakker).

Efter pakken afregnes drikkevarer efter forbrug, dertil tillægges 550,- pr påbegyndte halve time.

Betingelser

Depositum

Ved bestilling fremsendes bekræftelse. Senest 14 dage fra datoen på reservationsbekræftelsen indbetales reservationsgebyr på vores konto 2232 – 6273 618 854 (Nordea). Beløbet modregnes i den endelige afregning.

Såfremt beløbet ikke er modtaget rettidigt bortfalder reservationen.

Afregning

Afregning kan foretages på arrangementsdagen med kontanter eller dankort. Ønsker De ikke at afregne på selve arrangementsdagen, kan De vælge at overføre den faste del af arrangementsprisen til vores konto 2232 – 6273 618 854 (Nordea), således af de er på kontoen inden arrangementsdagen. På selve arrangementsdagen udarbejdes en regning på det totale beløb, og en regning på det resterende beløb fremsendes. Det resterende beløb skal indbetales inden 5 dage.

Ønsker de regningen tilsendt tillægges administrations gebyr på 250,00kr.

Ønsker de at betale med kreditkort, tillægges regningen 2%.

Hvis der sendes rykker, tillægges gebyr på 250,00kr, der vil desuden fra forfaldsdato beregnes 2% rente pr. påbegyndt måned.

Selskabsaftale

Der skal senest 4 uger før arrangementsdagen udarbejdes en endelig selskabsaftale. Selskabsaftalen kan udarbejdes via e-mail, telefon eller personligt møde. Ønsker De et personligt møde kontaktes restauranten for aftale.

Deltagerantal

Endeligt og bindende deltagerantal meddeles senest 7 dage før arrangementet pr. telefon eller mail.

En bordplan skal være meddelt 48 timer før arrangementet. Ønsker De at vi skal lægge bordkort og evt. menuer, engangskameraer og lign. på bordene, skal disse ligeledes være afleveret 48 timer før arrangementet.

De kan naturligvis medbringe effekterne på arrangementsdagen og selv lægge dem på bordene.

Arrangements varighed

Ved ethvert arrangement udarbejdes der en selskabsaftale, hvori arrangementet er beskrevet. Start og sluttid vil altid være iht. selskabsaftalen. Som udgangspunkt er der sat 4 timer af til brunch, 5 timer til en frokost og 8 til et middagsarrangement. Såfremt arrangementet forlænges på selve arrangementsdagen opkræves kr. 300,- pr. halve time plus forbrug.

Ankomst og afslutning

Restauranten vil være klar til modtagelse af gæster 15 min før arrangementets start, ligesom det forventes at gæsterne har forladt restauranten senest 15 min efter arrangementets afslutning. Værten eller værterne kan naturligvis komme efter aftale.

Afbestilling

Ved afbestilling refunderes depositum ikke.

Afbestilling kan ske uden yderligere omkostninger, inden 12 uger før arrangementsdagen pr. brev eller mail.

Afbestilling inden 8 døgn før afholdelse.

Afbestilling af hele arrangementet efter nævnte tidspunkt (12 uger), men dog inden 8 døgn før arrangements afholdelse, kan Restaurant Vigen kræve en godtgørelse, der svarer til 50% af prisen for de bestilte kuverter.

Afbestilling senere end 8 døgn før afholdelse.

Ved afbestilling af hele arrangementet senere end 8 døgn før arrangementets afholdelse kan Restaurant Vigen kræve en godtgørelse, der svarer til 75% af samtlige ydelser.

Ved udeblivelse uden afbestilling betales fuld pris for hele arrangementet.

Restaurant Vigen forpligter sig til at søge et eventuelt tab begrænset ved at udleje de bestilte lokaler til anden side.

I tilfælde af aflysning eller omplacering fra Restaurant Vigens side kan bestilleren kræve at blive holdt skadesløs for samtlige de dokumenterede ekstra omkostninger bestilleren påføres.

Strejke, lock-out, ildløs, begrænsninger i leverancer eller andre ekstraordinære forhold og foranstaltninger, der ligger uden for parternes kontrol (force-majeure), berettiger til afbestilling eller aflysning uden erstatningspligt.