



Selskabsmenu Castberggård 2026

40-60 personer

Lille festpakke

40-60 pers.

Pris pr. person kr. 399,-

Børn under 12 år halv pris

1 glas Rosé Asti

Forretter (vælg 1)

Blinis med hjemmelavet hønsesalat, ananas og
ristet serranoskinke

Tapas tallerken med diverse pølser, hjemmelavet pesto og aioli

Moderne rejesalat med grønne asparges og dressing

Hovedret (buffet)

Fylldt kyllingekotelet m. krydderurtefyld

Marineret svinekam

Skysauce

Små ristede kartofler m. krydderuter

Melontomatsalat m. basilikum, mozzarellakugler, olivenolie

Spidskålssalat

Årstidens grønne salat

Dessert (vælg 1)

Brownie med marinerede bær og rørt is

Rabarber/jordbær cheesecake med bastognebund

Citronformage

Hjemmelavet islagkage m. frisk frugt

Drikkevarer bonnes efter forbrug

Mulighed for vin af libitum under
middagen pr. person kr. 295,-

Mellem festpakke

40-60 pers.

Pris pr. person kr. 499,-

Børn under 12 år halv pris

1 glas Rosé Asti

Forretter (vælg 1)

Røget laks på salatbund m. rygeostecreme og spirer

Lakseroulade med rejer og grønt

Til disse foretter er der hjemmebakket brød m. smør

2 stk. tarteletter med høns i asparges

3 stk. minicroissant med rejer, hønsesalat og chorizo,
pesto og semidried tomater

Hovedret (buffet)

Rosastegt kalvefilet

Citrusmarineret kyllingekotelet m. vingebein

Flødekartofler, småstegte kartofler m. krydderurter

Skysauce

Bulgursalat m. tomat, forårsløg, feta, ristet seranoskinke

Årstidens salat

Broccolisalat a la moderne

Dessert (vælg 1)

Frugttærte m. kardemommecreme

- Citronfromage

- Gateau Marcel m. frisk frugt i tern

Pannacotta med årstidens sylt og pyntet med chokolade

Salte snacks efter maden

Drikkevarer bonnes efter forbrug, der er mulighed for vin af libitum
under middagen pr. person kr. 295,-

Stor festpakke

40–60 pers.

Pris pr. person kr. 725,-

Børn under 12 år halv pris

1 glas Rosé Asti

Forretter (vælg 1)

Røget lakseroulade m. spirer og krydderurtedressing

Tapastallerken m. pølser, 2 slags pesto, aioli og syltede løg

Tunmousse m. rejer og krydderurtedressing

Kyllingeterrin m. ristet serranoskinke, syltede rødløg, spirer
og krydderurtedressing

Til alle forretter er der hjemmebagt brød m. smør

Hovedret (buffet)

Rosastegt oksemørbrad

Stegt kalkuncuvette m. stegte svampe og rødløg

Stegte kartofler m. krydderurter, kartoffelruller med bacon

Skysauce og flødesauce m. grønt

Rød spidskålssalat m. brombær, blomkål, æble, græskarkerner

Årstidens salat

Ruculasalat m. parmasan, semidried tomat, grønne asparges og
pinjekerner

Spinat efter kokkens fantasi

Dessert (vælg 1)

Brownie med hindbærsorbet og frisk frugt

Ostetallerken med 3 unikaoste, syltet frugt, kompot,
smør og hjemmelavet knækbrød

Baileys pannacotta med frisk frugt og pyntet m. chokolade

Gateau marcel med hjemmelavet vaniljeis og coulis bær

Hjemmelavet islagkage m. appelsinsovs og contreau

Salte snacks efter maden

Natmad (vælg 1)

Croissant med hønse- eller rejesalat

Kyllingtærte med blandet salat

- 2 boller pr. person m. 2 slags pålæg og lun leverpostej med
svampe, bacon, agurk og tomat

Drikkevarer bonnes efter forbrug

Mulighed for vin af libitum under
middagen pr. person kr. 295,-

Natmad serveres kl. 01.00

Fra kl. 02.00 er det timebetalt personale.
Timepris kr. 1.500,-

Overnatning

Enkeltværelse med eget bad kr. 425,-
Dobbeltværelse med eget bad kr. 550,-

Alle priser er ex. linned/håndklæder, som kan lejes for kr 85,- pr.
person

Morgenmad kan tilkøbes for kr. 100,- pr. person
Vores morgenmad er høflig selvbetjening i Spisesalen, hvor køle-
skabet rummer tilbehør til de hjemmebagte boller. Kaffemaskine
er til rådighed.

Priser gældende for 2026

Tilvalg

40-60 pers.

Udendørs aktiviteter (fri leg)
beachvolley, kongespil, petanque,
discgolf, kroket
kr. 1.375,-

Leje af hallen
375 kr. pr time

Spillerum i hallen eksl. leje af hallen
kr. 1.750,-

Klatrevæg inkl. 2 instruktører
pr. time kr. 1.375,-



Kontakt

Mia Blond

mail: admin@cbg.dk

tlf.: 7568 7900



castberggård