



Spil bedre, spis bedre



Selskabskort

*Vi glæder os til at byde jer velkommen
på **Restaurant Kanehøjgaard***



Restaurant & Kanehøjgaard

At holde en fest på en golfklub eller golfrestaurant som Kanehøjgaard i Ishøj kan være en fantastisk oplevelse! Golfklubber tilbyder ofte smukke omgivelser, lækre menuer og fleksible selskabslokaler, der kan rumme alt fra intime sammenkomster til store fester.

Hvilke fester egner sig til golfklubber?

Bryllupper – Romantiske omgivelser og store selskabslokaler.

Konfirmationer – Sjove aktiviteter for både unge og voksne.

Fødselsdage – Fra runde fødselsdage til uformelle grillfester.

Firmaarrangementer – Perfekt til teambuilding kombineret med middag.

Julefrokoster – Unikke rammer med vinterstemning.

Menuer og priser er gældende fra 1. januar til 31. december 2025.





Festarrangement

Velkomstdrink

Forret:

Vælg imellem

Laksemousse med syltede rødløg og rugbrødschips

Carpaccio på dansk okse med svampemayo, puffedede kapers og rød mizuna

Jomfruhummer I Egen Bisque & Urter

Hovedretter:

Vælg imellem

Helstegt oksefilet serveret med fyldte courgetter, citronbagte porto bello svampe, ristede kartofler.

Chilimarineret kalveculotte med årstidens grønt og timianreduktion

Rosastegt kalvefilet med basilikumsky, duet af hvide og grønne asparges og sprøde gulerødder

Dessert:

Vælg imellem

Blødende chokoladecake med rørt is og råsyltede bær

Mazarinkage Blommer & honningristede havre

Karamel panna cotta med jordbærspejl og lime sorbet

Kaffe/the

Pris pr. person

kr. 799-

Inkl. vinmenu under middag
samt dessertvin
(min. 20 couverter)



*Vi bruger
kun råvarer
af højeste
kvalitet*

Konfirmationsbuffet

- Festbuffet

Vælg mellem

Hjemmerøget laks i åben tartelet, med årstiden salat, brændt lime, hvide asparges og agurkecreme.

Rejecocktail ferske grønlandske rejer, asparges, salat og hjemmelavet dressing

Okse carpaccio med balsamico, salat, oliven og parmesan.

Buffet

US roasted Oksecuvette med husets krydderier

Duroc nakkefilet med huset egen BBQ

Kylling Sticks med yakatorisovs

Bagte små kartofler med havsalt og timian

Klassisk broccolisalat med creme fraiche & bacon

Pastasalat med Italiensk dressing, soltørrede tomater og valnødderne

Frisk salat med spidskål, rosiner, sennepsvinaigrette & hytteost

Sovs efter eget ønske (Rødvinsauce, Pebersauce, eller Bearnaisesauce)

Ønskes man 2 saucer er det kr. 20,- ekstra pr. person)

Dessert

Chokoladekage med Vaniljecreme med makroner

Årstidens frugt

Tilkøb 2 slags is kr. 45,-

(ønsker i oksefilet i stedet for cuvette kr. 25,- pr. person)

Pris pr. person
kr. 495,-
(min. 20 couverter)





I Sus og Dus 7 timer

Velkomstdrink:

Husets velkomst

Forret:

Vælg imellem

Variation af årstidens fisk og skaldyr med rodfrugtechips

Iberico skinke med friske figner og mozzarella

Fransk løgsuppe

Hovedretter:

Vælg imellem

Lammefilet med brændte, syltede løg med grøn olie

Oksemørbrad med stegte kejserhatte (+ kr. 95,)

Kalvefilet med jomfruhummer og grillet asparges

Til alle hovedretter kan der frit vælges imellem:

Pommes anna, pommes fondant, pommes duchesse, og pommes rissoles

Til alle hovedretter kan der frit vælges imellem:

Rødvinsauce, rosmarinsauce, pebersauce og bernaisesauce

Dessert:

Vælg imellem

Citrontærte med vaniljesyltet frugt, bærgelé og iscreme med vanilje

Chokoladecake Gâteau Marcel med hvid chokoladeparfait og variation af frugt

Kaffe/the og cognac

Valgfri natmad

Bar med øl, husets vin og vand

Pris pr. person

kr. 1100,-

nkl. vinmenu samt dessertvin
(min. 20 couverts)





ARRANGEMENT 1

Forret - Hovedret - Dessert - Vinmenu-øl-sodavand under middagen - Isvand Opdækning-
hvide duge-servietter-stearinlys-blomstervaser 4 timers varighed
Pr. couvert: kr. 799,-

ARRANGEMENT 2

Forret - Hovedret - Dessert - Vinmenu-øl-sodavand under middagen - Isvand Opdækning-
hvide duge-servietter-stearinlys - Kaffe/the & sødt - 4 timers varighed
Pr. couvert: kr. 899,-

ARRANGEMENT 3

Velkomst - Snacks

Forret - Hovedret - Dessert - Vinmenu-øl-sodavand under middagen - Isvand Opdækning-
hvide duge-stofservietter-stearinlys- Kaffe/the & sødt - Avec - 5 timers varighed Pr. couvert:
kr. 995,-

ARRANGEMENT 4

Velkomst - Snacks

Forret - Hovedret - Dessert - Vinmenu-øl-sodavand under middagen - Isvand Opdækning-
hvide duge-servietter-stearinlys-Kaffe/the & Petit Four - Avec
Øl og vand efter kaffen - 7 timers varighed
Pr. couvert: kr. 1195,-

Mindesammenkomst 2025

Det er i sagens natur, altid meget vanskeligt at vide præcis, hvor mange man bliver til en mindesammenkomst. Vi anbefaler altid, at de nærmeste, sammen skriver en liste, således at man får et cirka antal. Dernæst aftaler man med kirketjeneren, at han/hende tæller antal i kirken og derefter ringer her til Kanehøjgaard med antallet.

Vi har flere lokaler, hvor man kan være fra 20 til 100 personer.

Menu 1

Boller og smør (2 stk.)
Kringle, dagens kage eller småkager
Kaffe/te
140,-

Menu 2

Boller (2 stk.) med pålægsfade (2 slags + ost)
Kringle, dagens kage eller småkager
Kaffe/te
180,-

Menu 3

Smørrebrød (2 stk.)
Kringle, dagens kage eller småkager
Kaffe/te
225,-

Menu 4

Pølsebord (3 slags + 3 slags ost)
Kringle, dagens kage eller småkager
Kaffe/te
245,-

Ekstra tilkøb

Lagkage
Kan vælges i stedet for kringle, dagens kage eller småkager
Tillæg 20,- pr. person

Smørrebrød
ilkøb ekstra smørrebrød
Tillæg 55,- pr. stk.





FROKOST BUFFET TRADITIONEL

1 slags sild - Æg med rejer og husets mayo - Fiskefilet med remoulade og citron
Røget laks med purre creme fraiche - 2 slags pålæg med tilbehør
Lune frikadeller med rødbeder - Leverpostej med champignon og bacon
Lune grøntsagstærter - Mørbradbeuf a la creme - Frugtfad

Pris: kr. 325,- pr. person

FROKOST BUFFET KANEHØJGAARD

Marineret sild - Karrydressing med æg Kryddersild - Røget laks med asparges
Rejer og mayonnaise - Lun fiskefilet med remoulade - Dampet norsk laks.
Tarteletter med høns og asparges - Lun leverpostej med champignon og bacon.
Små tournedos med champignon a la creme- Kalvefilet med flødekartofler
Torvefriske salater- 3 slags ost med frisk og frugt

Pris kr. 450,00 kr.



Brunchbuffet

Har du brug for et formiddagsarrangement eller en anderledes måde at holde f.eks. 80 års fødselsdag på, så er en festlig formiddagsbrunch
- i eget lokale - måske en idé.

Kanehøjgaards Brunch Buffet

2 slags pålæg, 2 slags ost, røræg med bacon, frugtsalat, croissant, wienerbrød,, pandekager med ahornsirup,
1 slags yoghurt, stegte brunchpølser, røget laks, kaffe/the, forskellige juice, dertil forskellige brød og smør.

Pris pr. person

Kr. 295,-

(min. 20 couverter)

Kanehøjgaards Luksus Brunch

3 slags pålæg, 3 slags ost, røræg med bacon, stegte kartofler, grøntsagstærte, brunchpølser, røget laks, frugtsalat, croissant, wienerbrød pandekager
med ahornsirup,, lun leverpostej med svampe, lille hakkebøf med blød løg,
græsk yoghurt med hjemmelavet frugtkompot, kaffe/the, forskellige juice, dertil forskellige brød og smør.

Pris pr. person

Kr. 385,-

(min. 20 couverter)

*Vi har
fokus på
de lokale
råvarer*





*Hold din fest
i skønne
omgivelser
på
**Restaurant
Kanehøjgaard***

*Slut den
gode fest
af med
lækker
natmad*



De små lækre til enhver anledning

Canapé, pris pr. stk.

Røget hellefisk med senneps creme,	kr. 18,-
Avocado med stenbiderrogn,	kr. 20,-
Parmaskinke med trøffelmayo	kr. 15,-
Chorizo med cornichoner	kr. 15,-
Fennikel salami med gammel knas,	kr. 15,-
Rørtbrie med valnød	kr. 15,-

Små anretninger, pris. pr. stk

Rimmet kammusling med cherry tomat	kr. 22,-
Hvidløgsmarinerede tigerrejer med rugbrødsrumble	kr. 25,-
Bruschetta med tomat	kr. 16,-
Sprødt rugbrød med røget laks,	kr. 20,-
Grillet kyllingsbryst med croutoner,	kr. 18,-

De små nattetimer

Lav selv hotdogs med ”hele svineri	kr. 115,-
Byg selv burger	kr. 115,-
Biksemad med spejlæg, rødbeder og sønderjysk rugbrød	kr. 99,-
Udvalg af pølser og paté samt oste og tilbehør	kr. 139,-
Gullaschsuppe med hjemmebagt brød	kr. 79,-
Frikadeller med kold kartoffelsalat	kr. 79,-



Det praktiske og “det med småt”

Bekræftelse og betaling

Når du har planlagt dagen for din fest med restaurantchef, modtager du en bekræftelse på arrangementet. Selskabet betales kontant eller med, et af Kanehøjgaards godkendte, kreditkort ved arrangementets afslutning eller sendes faktura efter aftale.

Der betales depositum i henhold til gældende regler fra Horesta.

Vi gør opmærksom på, at rygning på Kanehøjgaard ikke er tilladt, men vi naturligvis stiller udendørs faciliteter til rådighed. Vi håber på din forståelse.

Med venlig hilsen og god fest

Kanehøjgaard



Fester i skønne omgivelser



Huskeliste

Reservér lokaler

På visse datoer er det nødvendigt at bestille i god tid.

Læg et budget for festen.

Sammensæt gæstelisten.

Skriv en gave-ønskeliste.

Send invitationer ud med dato for seneste tilbagemelding.

Aftal arrangementets indhold og forløb med restaurantchefen, herunder:

- „ Deltagerantal (cirka)
- „ Velkomstdrink
- „ Menu
- „ Vine
- „ Bar
- „ Natmad
- „ Eventuel underholdning
- „ Bordopstilling
- „ Farve på duge

Lav bordplan og skriv bordkort.

Afgiv det endelige deltagerantal til restauranten.

Den endelige bordplan samt bordkort afleveres til restauranten dagen før.

Toastmaster. Fortæl ansvarlig tjener hvem det er, så de sammen kan afstemme serveringen med eventuelle taler og sange.

Gavebord.

Det kan være en god idé at få en af gæsterne til at hjælpe med at registrere gaverne, efterhånden som de pakkes ud.

Nyd festen i fulde drag!





Ring og hør mere hos Kanehøjgaard på telefon 22 55 55 54

Køgevej 275

2635 Ishøj

kanehojgaard@ishojgolf.dk

www.ishojgolf.dk