

DANHOSTEL RIBE

# SPIS GODT

**BUFFET**  
**BRUNCH**  
**FESTMIDDAG**  
**KAGE**  
**SMØRREBRØD**  
**MINDEHØJTIDELIGHED**  
**BØRNEFØDSELSDAG**

ØKOLOGISK | LOKALT | HJEMMELAVET



**DANHOSTEL**  
RIBE





# INDHOLD

---

Morgenbuffet .....	4
Brunch .....	5
Frokostbuffet .....	6
Varm buffet.....	8
Festmiddag.....	10
Kage ud af huset.....	12
Smørrebrød .....	13
Mindehøjtidelighed.....	13
Børnefødselsdag .....	13
Lokale leverandører.....	14

*Der tages forbehold for trykfejl og prisændringer.*

# MORGENBUFFET

Til både gæster og udefrakommende.

Serveres dagligt fra ta'-selv-bord i tidsrummet kl. 07.30 - 10.00

Hjemmebagte morgenstykker, franskbrød og knækbrød

Rugbrød fra vores lokale bager Pompei

Hjemmelavet luksusmysli

Yoghurt, tykmælk, cornflakes og havregryn

Flere slags kvalitetspålæg

Flere gode oste bl.a. fra Jernved mejeri

Frisk grønt i form af frugt mm.

Sæsonens hjemmelavede marmelader

Honning, peanutbutter, pålægschokolade

**PRIS**  
pr. person

**kr. 95**

**BØRN**  
3-11 år  
halv pris

## DRIKKE

Friskbrygget økologisk kaffe

Vadehavste med havtorn og lyngblomst fra Carstensens Tehandel

Ceylon te fra Carstensens Tehandel

Økologisk mælk

2 slags juice

*Der er ingen minimumsantal, men vi foretrækker forudbestilling*



# BRUNCH

Min. 15 personer. Skal forudbestilles.

**Brunch serveres  
fra ta'-selv-bord og  
som udgangspunkt  
i tidsrummet fra  
kl. 11.00-15.00**

## DEN STORE BRUNCH

- Hjemmebagt franskbrød og rugbrød
- Amerikanske pandekager med sirup
- Økologisk tykmælk med hjemmelavet mysli
- Røræg med cocktailpølser
- Lunet leverpostej med friske champignon og sprød bacon
- Pålægssfad med flere slags pålæg
- Sild og karrysalat
- En vifte af forskellige oste bl.a. fra Jernved Mejeri
- Fad med friske grøntsager og frugt
- Sæsonens hjemmelavede marmelader
- Lokal honning og pålægschokolade

## DRIKKE

- Friskbrygget økologisk kaffe
- Vadehavste med havtorn og lyngblomst fra Carstensens Te handel
- To slags juice

## LUKSUS BRUNCH

- Alt fra DEN STORE BRUNCH +
- Varmrøget laks med dilldressing
- Butterdejsstang med skinke
- Lun brie med lokal honning og sirup

**PRIS**  
pr. person  
**kr. 155**

**TILLÆG**  
Opdækning,  
duge, servietter,  
buffetbuket  
pr. person  
kr. 25

**PRIS**  
pr. person  
**kr. 195**

# FROKOSTBUFFET

Sammensæt selv din frokostbuffet.  
Min. 20 personer. Skal forudbestilles.



FROKOSTEN  
BESTÅR AF  
2 X FISK  
2 X LUNT  
1 X PÅLÆG  
2 X SALATER  
OSTEFAD

## VÆLG MELLEML

### FISK

- Sild m. karrysalat
- Røget hellefisk m. flødestuvet spinat
- Fiskefrikadeller m. remoulade
- Fiskefilet m. remoulade
- Røget laks m. avocadocreame
- Røget ørred m. røræg
- Varmrøget laks
- Gravad laks
- Røget makrel
- Æg og rejer

### LUNT

- Tarteletter m. høns i asparges
- Butterdejsstang m. skinke
- Frikadeller m. rødkål
- Medister m. rødkål
- Mørbrad i fad
- Kyllingelår
- Tærter
- Græske frikadeller
- Flæskesteg m. rødkål

### PÅLÆG

- Roastbeef m. remoulade og ristede løg
- Rullepølse m. sky og løg
- Røget svinemørbrad m. pesto
- Serranoskinke m. melon
- Hamburgerryg m. italiensk salat
- Varm leverpostej m. champignon/bacon

### SALATER

- Spinat/champignonsalat
- Edamamesalat
- Blomkålssalat
- Kartoffelsalat
- Rødkålssalat
- Tomatsalat
- Coleslaw salat
- Bønnesalat
- Broccolisalat

### TILKØB

- Suppe . . . . . 65,00
- Ekstra ret (*fisk, lunt, pålæg, salat*) . . . . . 20,00
- Dessert (*se under festmiddag side 10*) . . . . . 50,00
- Kaffe/te . . . . . 40,00
- Kaffe/te og småkager . . . . . 45,00
- Kaffe/te og kage . . . . . 65,00

**PRIS**  
pr. person  
**kr. 175**



SERVERES  
FRA  
TA'-SELV  
BORD

TILLÆG  
Opdækning,  
duge, servietter,  
buffetbuket  
pr. person  
kr. 25

# Varm buffet

## DEN LETTE BUFFET

- Chili-vanilje marineret skinkesteg
- Kyllingelår
- Ovnbagte kartofler
- Skysauce
- 1 årstidens salat
- Hjemmebagt brød

**PRIS**  
pr. person  
**kr. 185**

## HUSETS BUFFET

- Honningmarineret svinekam
- Kalkuncuvette
- Ovnbagte lokale kartofler
- Flødekartofler
- Paprikasauce
- Økologiske timian gulerødder
- 2 slags årstidens salater
- Hjemmebagt brød

**PRIS**  
pr. person  
**kr. 210**



Priserne er ved min. 20 voksne betalende.

Ved mere end 25 voksne betalende betales halv pris for børn imellem 3 og 12 år.

#### DEN STORE BUFFET

- Rosa okseculotte
- Pikant kyllingebryst med bacon
- Hjemmelavede frikadeller med rødkål
- Krydrede bådkartofler
- Små stegte kartofler
- Økologisk bønnesauté
- Skysauce og bearnaisesauce
- 2 årstidens salat
- Hjemmebagt brød

#### TILKØB

1 glas mousserende vin . . . . .	kr. 35
1 glas champagne. . . . .	kr. 50
Duge, blomster, opdækning . . .	kr. 25
Øl . . . . .	kr. 30
Sodavand . . . . .	kr. 20
Husets vine (glas) . . . . .	kr. 30
Husets vine (flaske) . . . . .	kr. 150
Bitter, snaps eller dessertvin . .	kr. 25

**PRIS**  
pr. person  
**kr. 245**

## FORRETTER

*Til samtlige forretter (undtaget tarteletter) serveres hjemmebagt brød og smør.*

1. Lakserosette på sprød salat med ristet rugbrød og frisk sæsonsalsa.
2. Fiske- og skaldyrssymfoni med hjemmerørt rød dressing lavet på frisk peberfrugt.
3. Carpaccio med lufttørret landskinke fra Italien, frisk sprød sæsonsalat og hjemmelavet pesto og rødløg.
4. Blinis med røget laks, creme fraiche og rødløg (Tilvalg; Ønskes røget Fanø laks kr. 20 pr. person).
5. Tarteletter med vores egen hjemmelavede høns i asparges.
6. Klassisk rejecocktail anrettet i sprød og frisk salat med rød dressing lavet på frisk peberfrugt.
7. Tunmousse med frisk salat og vores egen dilledressing.
8. Årstidens suppe.

### Vælg mellem

#### Forår

- Svampesuppe
- Ferskensuppe

#### Sommer

- Aspargessuppe
- Tomatsuppe

#### Efterår

- Hvidkålssuppe
- Græskarsuppe

#### Vinter

- Kartoffel-porresuppe
- Klar suppe med kød- og melboller

## HOVEDRETTER

*Til samtlige hovedretter serveres hjemmebagt brød + kryddersmør med smag, alt efter hvordan menuen sættes sammen. Derudover er der saucer til alle retter som passer til kødet.*

1. Hvidløgsmarineret lam med ovnbagte kartofler, rodfrugter, tzatziki og sauce.
2. Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, hvide kartofler, sauce samt surt og sødt.
3. Rødvinsmarineret skinkesteg med flødekartofler, ovnbagte timiangulerødder og skysauce.
4. Culottesteg med små krydderkartofler, sauteret peber, løg, svampe samt skysauce.
5. Kalkuncuvette med kartoffelbåde, dampede bønner og paprikasauce.
6. Flæskesteg med sprød svær, hvide kartofler, rødkål og sauce.
7. Honningmarineret svinekam med små råstegte kartofler, årstidens grønt og brun sauce.
8. Kronstyr, hvide kartofler, waldorfsalat, bønner/perleløg/bacon og vildtsauce (merpris kr. 35).

## DESSERTER

1. Pandekager med is og jordbær- eller chokoladesauce.
2. Belgiske vafler med softice og frugtsalat.
3. Frugtterne med cremefraiche eller flødeskum.
4. Hjemmelavet is på nøddebund.
5. Brownie med is og frisk frugt.
6. Tiramisu.
7. Gammeldags æblekage med flødeskum.

Priserne er pr. person

**NATMAD / GÅ HJEM MAD (Tilkøb)**

- |                                     |     |    |
|-------------------------------------|-----|----|
| 1. Møllehjul med pålæg . . . . .    | kr. | 75 |
| 2. Oste- pølsebord . . . . .        | kr. | 95 |
| 3. Suppe efter eget ønske . . . . . | kr. | 75 |

**PRISER**

- 2 retter pr. person fra kr. 250  
3 retter pr. person fra kr. 300

- Ved mere end 25 betalende voksne betales halv pris for børn (3-11 år)
- Vi leverer duge, lys, servietter og dagens blomst
- Alle retter serveres fra ta'-selv-bord på nær enkelte forretter

**TILKØB**

- |                                  |     |     |
|----------------------------------|-----|-----|
| 1 glas mousserende vin . . . . . | kr. | 35  |
| 1 glas champagne . . . . .       | kr. | 50  |
| Øl . . . . .                     | kr. | 30  |
| Sodavand . . . . .               | kr. | 20  |
| Husets vine (glas) . . . . .     | kr. | 30  |
| Husets vine (flaske) . . . . .   | kr. | 150 |
- Diverse alkohol – spørg venligst

**BEMÆRK**  
Til vores festmiddage er opdækning med hvide duge og hvide servietter samt bordblomst og buffetbuket inkluderet i kuvertprisen!



# KAGE UD AF HUSET

Min. 20 personer. Skal forudbestilles.  
Skal afhentes på Danhostel Ribe .

	<i>Priser pr. stk.</i>
Boller uden smør . . . . .	kr. 6,00
Boller med smør . . . . .	kr. 12,00
Fastelavnsboller . . . . .	kr. 12,00
Kannelsnegle . . . . .	kr. 12,00
Kærnemælkshorn . . . . .	kr. 12,00
Muffins . . . . .	kr. 12,00
Kringle (til ca. 8 personer) . . . . .	kr. 70,00
Skærekage (til ca. 30 personer) . . . . .	kr. 190,00
<i>Eks. chokoladekage, drømmekage, gulerodskage mm.</i>	
Lille skærekage (til ca. 8 personer) . . . . .	kr. 60,00
<i>Eks. sandkage, marmorkage</i>	
Diabetes chokoladekage (til ca. 8 personer) . . . . .	kr. 90,00
<b>Småkager</b>	
Almindelige uden chokolade/nødder . . . . .	kr. 4,00
Almindelige med chokolade/nødder . . . . .	kr. 5,00
Cookies (lidt større småkager) . . . . .	kr. 10,00
Pizzasnegle . . . . .	kr. 12,00
Pølsehorn . . . . .	kr. 12,00



# Smørrebrød

Min. 20 stk. Skal afhentes ved ud af huset

## Håndmadder

Traditionelle danske håndmadder med 2 skiver pålæg og flot pyntet.

Pr. stk.  
kr. 25

## Smørrebrød

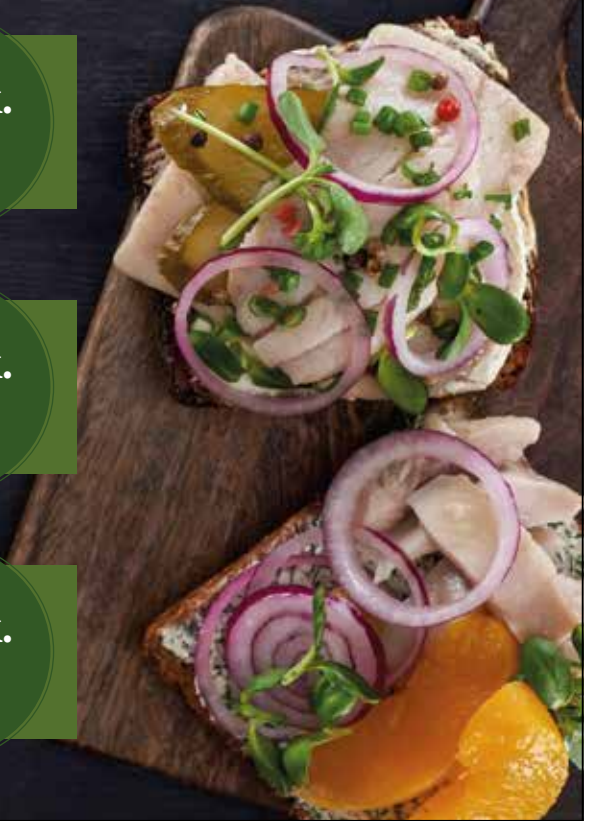
Traditionel dansk smørrebrød med 3-4 skiver pålæg og flot pyntet.

Pr. stk.  
kr. 35

## Luksus Smørrebrød

Traditionel dansk smørrebrød med 4-5 skiver pålæg og flot pyntet.

Pr. stk.  
kr. 40



# Mindehøjtidelighed

Lad Danhostel Ribe skabe rammen for jeres mindehøjtidelighed.

Vi lytter gerne til jeres ønsker så arrangementet bliver, som I gerne vil have det.

**Priseksempel:** Kaffe/te, en bolle med pålæg og kage. Opdækning, duge, servietter og blomster.

FRA  
kr. 125  
pr. person



# BØRNEFØDSELSDAG

Min. 10 deltagere

VI SERVERER:

- Pølsehorn
- Pizzasnegle
- Skærekage
- Frugtfad
- Saftevand ad libitum

I har eget lokale, og kan benytte faciliteterne på Danhostel Ribe.

Hør mere i receptionen, på telefon eller mail.

kr. 80  
pr. deltager

Kaffe og te til forældre kan tilkøbes

# Nogle af vores lokale leverandører

---

## **Jernved Mejeri**

Jernved Mejeri blev bygget i 1909 af bønderne i Jernved og omegn. Mejeriet blev drevet som et andelsmejeri frem til 1992. Hovedproduktionen var smør. I 1992 blev mejeriet solgt til Laila og Ole Jørn Frederiksen. Mejeriet blev derefter til et privatmejeri. Efter ombygning og tilbygning til ostemejeri begyndte produktionen af Danbo og smør i sommeren 1992 – alt efter gamle håndværkstraditioner. Senere kom produktionen til også at omfatte Svenbo og Maribo-oste. En del af ostene serveret på Danhostel Ribe er fra Jernved Mejeri.

## **Pompei – et bageri i Ribe**

Alt brød fra Pompei er bagt i stenovn. Stenovnen gør, at skorpen bliver sprød og man får en saftig krumme. Alt brød bliver slået op i hånden, og der sættes en ære i det rigtige håndværk. Brødet er bagt med surdej efter egen opskrift og med lange liggetider, så det kan udvikle den gode smag. Alt brød står på køl i op til 24 timer. Der sættes en ære i, at lave det hele fra bunden og kunne sige »det er vores eget«. Alle opskrifter er egne opskrifter – lavet fra bunden til brødet ligger færdig i butikken og senere klar på morgenbordet. Pompei Ribe er en prisvindende bager, der har vundet utallige priser for deres brød, senest blev det til en flot bronzemedalje ved VM. På Danhostel Ribe serveres brød fra Pompei, hvis ikke vi selv har bagt som vi ofte gør.

## **Ribe Bryghus**

Ribe Bryghus ligger centralt placeret i Ribe og de flyttede til deres nye, flotte lokaler i foråret 2020. Tidligere lå bryggeriet i den gamle del af Ribe, hvor dørene blev åbnet for salg den 24. juni 2006, og virksomheden er lige siden blevet drevet på et meget seriøst fritidsplan, af Lars Nielsen, Mark Vind og Steen Sahl. Målet har aldrig været at forsyne hele landet, men mere at fremstå som »Ribes Bryghus« med salg og levering i Ribe og i de nærmeste omegnsbyer – via trofaste forhandlere. Brygudstyret har tidligere fungeret som »pub-bryggeri« i England, og tankene er derfor konstrueret i en charmerende kombination af teknik, rustfrit stål, kobber og lake-

ret træ. Der brygges pt. otte faste øl; Blond Ale, Brown Ale, Black Ale, Vadehavsbyg, Vikingebryg, Marsk Hvede, Luther Øl og Langgaard Porter. Desuden brygges Forårs Ale, Jule Ale og Peters Julebyg – når årstiderne er til det. Øllene fra Ribe Bryghus kan nydes på Danhostel Ribe eller købes med hjem som gave eller souvenir fra Ribe.

## **Carstens Tehandel**

Carstensens Tehandel har snart 30 års erfaring med te, og har landets samt Skandinaviens største udvalg af te online. Deres omdømme bygger på den succes de har haft på et stort antal mærker af te som er blevet berømt blandt deres te nydere. Hos Carstensen finder du te fra hele verden og i bedste kvalitet samt til fornuftige priser. De har alt fra Sort te, Oolong te, Grøn te, Hvid te, Gul te, Rooibos te, Økologisk te, Urte te, Chai te, Ingefær te, Matcha te samt Pebermynte te mm. På Danhostel Ribe kan du nyde deres Ceylon the eller vores unikke Vadehavste lavet i samarbejde med Carstensens Tehandel. Du kan også købe te med hjem fra Danhostel Ribe.

## **Danhostel Ribe støtter lokalt**

Danhostel Ribe sætter en ære i at støtte lokalt, og støtter blandt andet følgende:

- Ribe Handelsstandsforening
- Business Esbjerg
- Destination Vadehavet
- Ribe Storkelaug
- Kulturklubben Ribe
- Ribe Boldklub
- Julemærke Marchen
- Nationalpark Vadehavet
- Jul i Ribe

VI HAR LOKALERNE  
Skal vi holde din fest?



## VELKOMMEN TIL DANHOSTEL RIBE

På Danhostel Ribe sætter vi en ære i, at vores gæster får en god oplevelse og vi hjælper gerne med alt fra planlægning, idéer samt gennemførelse af jeres arrangement. Vi lytter gerne til jeres ønsker og er fleksible når det drejer sig om at få dem realiseret.

Vores køkken arbejder med 3 områder der er gennemgående i alt hvad vi laver; ØKOLOGISK, LOKALT OG HJEMMELAVET. I kan derfor glæde jer til en bred variation af madoplevelser i hyggelige lokaler, tilpasset jeres behov.

Vores morgenbuffet er kendt og tilbydes til både vores gæster, lokale og turister. Vi har i vores brochure lavet et udkast til menuer, men det betyder ikke at vi ikke kan opfylde netop jeres ønsker til forplejning og I er altid velkomne til at komme med jeres specifikke ønsker.

Velbekomme