



Præstegården Jyderup





Præstegården

122



MAD UD AF HUSET

Siden 1808 har Præstegaarden Jyderup været hjem for sognets præst og samlingssted for mennesker med noget på hjertet. I dag er Præstegaarden igen et sted med mennesker, som drives af hjertet, og hvor mad, kultur og historie flettes sammen af værtskab & hjertevarme.

På Præstegaarden lever og ånder vi for at skabe autentiske og nærværende oplevelser, og vi sætter altid relationen mellem mennesker i første række. Her sænker vi skuldrene, trækker vejret & nyder det gode liv.

Drømmer I om at holde en mindeværdig fest, så er godt selskab & god mad helt centrale ingredienser for den gode feststemning. Det gode selskab kan vi desværre ikke hjælpe med, men til gengæld kan vi garantere at festmaden fra Præstegaarden Jyderup vil være med til at løfte stemningen, og bringe dig og dine gæster tættere sammen omkring bordet.

Hjertelig velkommen,
Pia, Lasse & Co.





- MAD MED HJERTE -

Planlægger I en festlig anledning? Eller venter I flere gæster end I selv kan bage eller kokkerere til? Så kan I altid bestille mad, brød & kager hos os. Hvad end det er til den store bryllupsdag – en farverig rund fødselsdagsfejring eller en mindeværdig konfirmation – så hjælper vi hjertens gerne.

På Præstegaarden lever og ånder vi for at skabe autentiske og nærværende oplevelser, og vi sætter altid relationen mellem mennesker først. Her tror vi på, at det er når vi giver os tid til hinanden og fordybelsen, at vi dyrker det stærkste vi har. De nære relationer & de gode stunder, som vi sammen kan minde.

I køkkenet sætter vi en stor ære i, at al vores mad er lavet med hjertet – og altid med hånden. Vi snitter selv vores grøntsager, bager selv vores brød og kager. Vi rører selv vores mayo og steger selv vores frikadeller.

Den kompromisløse tilgang til kvalitet er gennemgående i alt hvad vi gør, og bestiller I mad ud af huset fra Præstegaarden, kan I altid være sikre på, at få mad ind ad døren, som er lavet af lokale sæsonvarer og med stor kærlighed.

Hjertelig Velkommen.

Pia, Lasse & Co.



- KÆRLIG FORPLEJNING -

På Præstegaarden laver vi lækker, ærlig og hjemmelavet mad – både til hverdag og fest. Vi er tæt på råvarerne og de tilhørende leverandører og dyrker det enkle & altid det bedste. For os betyder det, at vi bruger gode råvarer – lokale, hvis det kan skaffes, gerne økologiske – og altid sæsonens råvarer.

Vores selskabsmenuer er tiltænkt til både små og store begivenheder. Mærkedage og højtider. Konfirmation, fødselsdag, barnedåb eller bryllup – Og uanset hvilken nedenstående menu I vælger, kan I altid være sikre på, at ingen går sultne fra bordet.

Vi anretter altid menuen serveringsklar på fade og kommer den varme mad i termokasser. Det eneste, I selv skal gøre er, at skære kødet i tynde skiver og ligeså skære brødet lige før servering. Derefter skal I blot læne jer tilbage og nyde hinandens selskab.

Alle menuer & priser er med udgangspunkt i, at I selv kommer og afhenter på gården – Men vi kan naturligvis også levere imod et mindre gebyr á 10 kr./km. tur/retur udenfor byskiltet.

- Luksus Brunch -
- Klassisk Buffet -
- Nordisk Tapas -
- Smørrebrød -



- LUKSUS BRUNCH -

FAMILY STYLE

Nybagt, økologisk brød m/økologisk smør
Bløde og hårde oste med gårdens sylt
Charcuteri og hjemmelavet leverpostej med bacon
Små glas med æg én Cocotte
Brunchpølser & Smedens økologiske ketchup
Rillette af dampet ørred med citron & friske skud
Græsk yoghurt med hjemmelavet müsli, frisk frugt
& sirup fra Sidinge
Lille Brownie m/valnødder
Petit Marcipantærte med årstidens frugt

195 kr./person (Min. 15 kuverter)

Excl. drikkevarer (Kan tilkøbes)

TILVALG (PR. PERSON)

Tærte med skinke, forårsløg & pinjekerner (35 kr.)
Hjemmelavet nøddepaté (vegetarisk, gluten- & laktosefri) - (45 kr.)
Hjemmelavede kannelsnegle (25 kr.)
Hjemmebagt croissant med chokolade (25 kr.)
Æblemost fra Sidinge Frugtplantage, 2L. Bag in Box. (90 kr.)

Tilkøb minimum 15 personer.

Nøddepatéen kan dog bestilles til 1 person.



- KLASSISK BUFFET -

FORRET

Cremet tunmousse m/luksusrejer & grønne spirer.
Små glas af dampet ørred m/creme fraiche & spæd salat
Hertil nybagt groft maltbrød & sprødt
foccaciabrød & økologisk smør.

HOVEDRET

Langtidsstegt kalveculotte
Sennepsglaseret skinke m/honning & mørk øl
Klassiske cremede flødekartofler
Ovnbagte petitzkartofler m/hjemmelavet sauce
3 salater af frisk torvegrønt efter sæsonen.
Hjemmelavet persillepesto & rørt hvidløgssmør

DESSERT

Hjemmelavet jordbæris m/nøddeknas
& Lasses små marcipantærter m/årstidens frugt

295 kr./person (Min. 15 kuverter)

Excl. drikkevarer (Kan tilkøbes)

TILVALG (PR. PERSON)

Hjemmelavede velkomstsnacks (60 kr.)

Hjemmelavede frikadeller (30 kr.)

Kyllingespyd & grøntsagsstænger med dip (35 kr.)

Kalvemørbrad istedet for culotte (60 kr.)

Natmad: Pulled Pork-Burgere (95 kr.)



- NORDISK TAPAS -

FAMILY STYLE

3 forskellige danske oste fra Arla Unika

Spegepølse af vildt fra Astrup Gods

Røget rullepølse fra Bjergsted-Slagteren

Økologisk timian-pølse fra Birthesminde Charcuteri

Dansk skinke fra Grambogaard

Håndpillede luksusrejer i urtemarinade

Tærte med porre & citrontimian

Små glas med ristet Nordisk Tempeh fra Contempehrary

& marinerede ærter på bund af sprød salat

Spyd med krydrede frikadeller

Friterede speltkugler med krydderurter og Fyrtårnsost

fra Thise Mejeri

Årstidens salat

Cremet persillepesto

Hummus på kikærter fra Kragerup Gods

Sprøde kiks m/Gammelknas fra Arla Unika

Økologisk surdejsrugbrød, foccaciabrød & surdejsbrød

245 kr./person (Min. 15 kuverter)

Excl. drikkevarer (Kan tilkøbes)

TILVALG (PR. PERSON)

Hjemmelavet nøddepaté (vegetarisk, gluten- & laktosefri) – (45 kr.)

Kagetapas med tre små kager (50 kr.)



- SMØRREBRØD -

Præstegaardens smørrebrød ud af huset er lavet med de samme lækre, hjemmelavede råvarer, som vi bruger i gårdrestauranten, men stykkerne er mindre og mere simple.

Vi anbefaler at man bestiller 2-3 stk. pr. person

VÆLG IMELLEM:

- Æg & Rejer m/hjemmerørt mayo -
- Hjemmelavet hønsesalat m/bacon -
- Roastbeef m/hjemmelavet pickles & peberrod -
- Sæsonens Smørrebrød -

45 kr./stk.

TILVALG (PR. PERSON)

Hjemmelavet nøddepaté (vegetarisk, gluten- & laktosefri) – (45 kr.)

Kagetapas med tre små kager (50 kr.)



- BESØG OS -

Hele året rundt findes der flere skønne højtider & anledninger, som lægger op til fest & farver. Uanset baggrunden for den festlige fejring, så hjælper vi hjertens gerne med at skabe de gastronomiske rammer.

Lad os bruge tiden i køkkenet v/gryderne, så kan I nyde tiden sammen med jeres gæster.

Ønsker I at komme forbi og få en forsmag? Læg vej ind forbi den gamle præstegaard. I formiddagstimerne kan der nydes en lækker brunch-tallerken og til frokost byder vi bl.a. på højtbelagt smørrebrød & vores personlige favoritter iblandt de lune frokostretter. Hele dagen igennem kan der nydes friskbrygget kaffe & nybagte kager.

Find åbningstiderne via jyderuppraestegaard.dk - Vi glæder os meget til at byde jer velkommen.

De Varmeste Hilsner,
Pia, Lasse & Co.



Præstegaarden Jyderup



Tlf.: 22 79 90 90 · info@jyderuppraestegaard.dk · jyderuppraestegaard.dk
Præstegaarden Jyderup · Holbækvej 122 · 4450 Jyderup