

Præstegaarden Jyderup





SELSKABER PÅ GÅRDEN

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.

Omgivet af historiske bygninger i bindingsværk og med charmerende stråtag, danner vi hele året rundt rammerne til fester og arrangementer, som ønskes jordnære & personlige. Vi ønsker at skabe en lille tidslomme, hvor man glemmer hverdagens stress & jag – og bare har hinanden i fokus.

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.

Hjertelig velkommen,
Pia, Lasse & Co.





- FEST MED SJÆL -

Som mennesker tror vi fastholden på, at det er når vi giver os tid til hinanden og fordybelsen, at vi dyrker det stærkeste vi har. De nære relationer & de gode stunder, som vi sammen kan mindes.

Lige siden vi overtog den gamle Præstegaard i 2016, har det været en drøm for os, at skabe et samlingssted med plads til nærvær & rolige stunder. Derfor var det en stor glæde, at kunne åbne op for et mindre selskabslokale i oktober 2022.

Et intimt & hyggeligt lille lokale med plads til 28 personer. Omgivet af historiske bygninger i bindingsværk og med charmerende stråtag, kan vi skabe rammerne til fester og arrangementer, hvor man glemmer hverdagens stress & jag – og bare har hinanden i fokus.

Vi kan derfor tilbyde jer, at I kan holde jeres næste arrangement i hyggelige & rolige rammer på Præstegaarden - og samtidig opleve hvordan skuldrene vil sænke sig, idet I træder ind ad vognporten.

Er I flere end 28 personer? I så fald er der også mulighed for arrangement i hele gårdrestauranten (40-65 pers.). Her ligger vi op til mere uformelle arrangementer ved mindre borde. Dog kun muligt uden for restaurantens åbningstid.

Kontakt os for nærmere aftale.



– STALDEN –

Stalden er velegnet som et sted for afholdelse af mindre dagsmøder, fødselsdage eller intime bryllupper. Generelt er der plads til arrangementer, som ønskes hyggelige og fuldkommen jordnære.

Lokalet har plads til ca. 28 pers. ved aflange borde, og er en integreret del af gårdrestauranten med egen indgang og afskærmende franske glasdøre.

Et smukt & lyst selskabslokale, hvor udemiljøet nemt kan inddrages & nydes, ved blot at åbne dørene – og træde et skridt ud på gårdspladsen eller i gårdhaven.

KAPACITET

Aflange borde – 28 personer.

AREAL

41 kvm.



- KÆRLIG FORPLEJNING -

På Præstegaarden laver vi lækker, ærlig og hjemmelavet mad – både til hverdag og fest. Vi sætter en stor ære i, at vores mad er lavet med hjertet – og altid med hånden.

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 tænkt til både små og store begivenheder. Mærkedage og højtider. Konfirmation, fødselsdag, barnedåb eller bryllup – Anledningerne kan være mange, og uagtet lejligheden hjælper vi hjertens gerne med at skabe de hyggeligste rammer for en god dag.

Uanset hvilken selskabsmenu I vælger, kan I altid være sikre på, at ingen går sultne fra bordet.

- Brunch -
- Frokostbord -
- 3-Retters Frokostmenu -
- Dagsmøde -





– BRUNCH –

SERVERES FAMILYSTYLE V/BORDET

Velkomstbobler v/ankomst

Nybagt, økologisk brød m/ økologisk smør

Danske oste & Charcuteri med gårdens sylt

Hjemmelavet Leverpostej med bacon

Æg én Cocotte

Brunchpølser fra Birthesminde & Smedens

økologiske ketchup

Rillette af dampet ørred fra Musholm med citron & friske skud

Græsk yoghurt med hjemmelavet müsli, frisk frugt

& sirup fra Sidinge Frugtplantage

KAFFE & KAGE

Kagebord m/5 af Lasses små

hjemmelavede kager.

DRIKKEVARER

Kaffe, the og æblemost fra Sidinge Frugtplantage

Øl og sodavand ad lib. (Bestilles hos tjeneren)

495 kr./person (Min. 12 kuverter)

(Børn u/12 år – 30% & Børn u/2 år – uden beregning)

Pris inkl. lokaleleje, opdækning m/lys & årstidens blomster.

Arrangementet er af 4,5 timers varighed (Kl. 10.00-14.30)



– FROKOSTBORD –

FØRSTE SERVERING

- Serveres som tallerkenanretning -
Hjemmelavede cremet sennepssild & smilende Æg
Pandestegt pankopaneret fiskefilet m/kapers-sauce
Rillette af dampet ørred fra Musholm m/citron & friske skud

ANDEN SERVERING

- Serveres Family-style v/bordet -
Hjemmelavet, lun leverpostej m/ristede svampe,
sprød bacon & syltede rødbeder.
Hjemmerørt hønsesalat m/danske æbler og ristede
svampe, sprød bacon & syltede rødløg
Tynde skiver af kold kalvefilet m/pickles, peberrod,
Hjemmelavede ristede løg & et spejlæg fra Den Gamle Gaard
Lasses lune frikadeller m/agurkesalat.

KAFFE & KAGE

Kagebord m/5 af Lasses små, hjemmelavede kager.

DRIKKEVARER

Øl og sodavand ad libitum (Bestilles hos tjeneren)
Der serveres en snaps til silden.

645 kr./person (Min. 12 kuverter)

(Børn u/12 år – 30% & Børn u/2 år – uden beregning)
Pris inkl. lokaleleje, opdækning m/lys & årstidens blomster.
Arrangementet er af 5 timers varighed (Kl. 11.30-16.30)



- 3-RETTERS (FROKOST) -

FØRSTE SERVERING

- Serveres som tallerkenanretning -
Dampet ørred fra Musholm m/syrlig creme fraiche
& spæd salat
Luftig vandbakkelse m/tunmousse & grønne spirer
Ovnbagt sellefrit m/serranoskinke & urtemayo

ANDEN SERVERING

- Serveres Family-style v/bordet -
Langtidsstegt Kalvefilet
Ovnbagte petitkartofler m/ svampesauce *eller*
Klassiske cremede flødekartofler
Frisk salat af sæsonens grønt
Økologisk brød m/hvidløgssmør & pesto

DESSERT

Intens Chokoladebrownie m/valnødder.
Hjemmelavet Jordbæris & friske bær.

DRIKKEVARER

Øl og sodavand ad libitum (Bestilles hos tjeneren)
Der serveres et glas portvin til desserten.

KAFFE & THE

Kaffe/The m/Lasses småkager

665 kr./person (Min. 12 kuverter)
(Børn u/12 år – 30% & Børn u/2 år – uden beregning)
Pris inkl. lokaleleje, opdækning m/lys & årstidens blomster.
Arrangementet er af 5 timers varighed.



- DAGSMØDE -

MORGENMAD

- Serveres Family-style v/bordet -

Let morgenanretning m/hjemmebagt brød, ost & pålæg.

Hertil kaffe, the & æblemost fra Sidinge Frugtplantage.

Frisk frugt

FROKOST

- Serveres Family-style v/bordet -

3 stk. uspec. Smørrebrød m/vores gode,
hjemmelavede råvarer.

Hertil 1 øl/vand pr. pers.

KAFFE & KAGE

Serveres typisk sidst på dagen

Eftermiddagskaffe m/Lasses hjemmebag

DRIKKEVARER

Serveres løbende under hele arrangementet

Kaffe, te og vand

425 kr./person ex. moms (Min. 12 kuverter)

Pris inkl. lokaleleje, opdækning m/lys & årstidens blomster.

Arrangementet er af 6,5 timers varighed (Kl. 10.00-16.30)

AV-Udstyr skal selv medbringes og opsættes af mødebooker.



– 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 ved 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