

# Præstegaarden Jyderup





## 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.

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.

Hjertelig velkommen,  
Pia, Lasse & Co.





## - MAD MED HJERTE -

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 - Nordisk Tapas -
- Klassisk Buffet - Sæson Buffet -
- Smørrebrød -





## - LUKSUS BRUNCH -

### FAMILY STYLE

Nybagt brød m/ smør

Bløde og hårde oste med gårdens sylt

Charcuteri og hjemmelavet leverpostej med bacon

Æg én Cocotte fra Den Gamle Gaard

Brunchpølser & ketchup

Rillette af dampet ørred med citron & friske skud

Græsk yoghurt med hjemmelavet muesli,  
frisk frugt og sirup

Petit Marcipantærte med årstidens frugt

220 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.



## - NORDISK TAPAS -

### FAMILY STYLE

3 forskellige danske oste fra Arla Unika  
Spegepølse af vildt fra Astrup Gods  
Røget rullepølse fra Bjergsted-Slagteren  
Pølse fra Grambogård med soltørret tomat og ramsløg  
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  
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  
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.)



## - 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 & smør.

### HOVEDRET

Langtidsstegt kalveculotte  
Sennepsglaseret skinke m/honning & mørk øl  
Klassiske cremede flødekartofler  
Ovnbagte petitkartofler 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

320 kr./person (Min. 15 kufferter)  
Excl. drikkevarer (Kan tilkøbes)

### TILVALG (PR. PERSON)

Hjemmelavede velkomstsnavs (60 kr.)  
Hjemmelavede frikadeller (30 kr.)  
Kyllingespyd & grøntsagsstænger med dip (35 kr.)  
Kalvemørbrad istedet for culotte (60 kr.)  
Natmad: Pulled Pork-Burgere (95 kr.)



## - SÆSON BUFFET - Efter sæson

Vores sæsonbuffet tilpasses 3 gange årligt efter sæsonen. Fra spæde rabarber & årets første asparges i foråret, til stimevis af modne tomater & friske jordkokker i sensommeren.

På Præstegaarden er det vigtigt for os at bruge lokale råvarer og derfor er det et naturligt dogme for os at følge sæsonernes individuelle kunnen. For hver sæson sker der noget nyt og vi tager stilling til hvilke råvarer vores lokale producenter ligger inde med.

Derfra skaber vi en sæsonmenu der er bestemt ud fra hvad vi kan få på torvet i den kommende sæson. Vores menuer vil derfor løbende blive opdateret. Find nyeste menu på hjemmesiden [her](#).

Sæsonen menuen er derfor naturligt udskiftende - men prisen er den samme.

320 kr./person (Min. 15 kuverter)  
Excl. drikkevarer (Kan tilkøbes)



## - 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 -

55 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](http://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](mailto:info@jyderuppraestegaard.dk) · [jyderuppraestegaard.dk](http://jyderuppraestegaard.dk)  
Præstegaarden Jyderup · Holbækvej 122 · 4450 Jyderup