

Over Plænen

Selskabsmenu

2026

Business middag

Mandag – torsdag 18:00 – 21:00

Min. 25 pax

Forret

- ▲ Laks – bitre salater - sprødt - citron

Hovedret

- ▲ Okseroast – Rødvinsauce – Pommes dauphinoise – grønt efter sæson

Dessert

- ▲ Brownie – Dulce de leche – Citron perler
- ▲ Kaffe / the

Vinmenu

- ▲ Serveret med ét glas vin til forret og hovedret
- ▲ Serveret med kaffe og te til dessert

Pris pr. person inkl. entré 850 kr.

Helaftearrangement

Minimum: 40 Pers.

18:00 –24:00

Velkomstdrink og salte snacks

Forret - tallerkenservert

- ▲ Laks – bitre salater - sprødt - citron
- ▲ Brød med økologisk smør fra Thise.

Hovedret- tallerkenservert

- ▲ Helstegt kalvemørbrad - pommes dauphinoise - trøffelolie - rødvinssauce
- grønt efter sæson.

Dessert – tallerkenservert

- ▲ Brownie – Dulce de leche – citron perler

Fri bar

- ▲ Pilsner øl, husets vin, sodavand under middag
- ▲ Fra kl. 21.00 long drinks.
- ▲ Tilkøb af Nohrlund cocktail fra kl. 21:00 – 95 kr. pr. person
- ▲ Kaffe & Te

Pris pr. person inkl. entré 1.195 kr.

+ 300 kr. pr. person fredag/lørdag

3-retters buffetmenu

Min. 40 pers.

18:00 – 24:00

Velkomst og salte snacks

Forret- tallerkenservert:

- ▲ Over Plænen's Skagensalat – vaffel - urter

Hovedretsbuffet:

- ▲ Okseroast
- ▲ Citron og salvie marineret kylling
- ▲ Falafler
- ▲ Rødvinsauce
- ▲ Bearnaisesauce
- ▲ Ovnstegte kartofler
- ▲ Friske & syltede tomater vendt med oliven, serveret på hjemmelavet stracciatella ost
- ▲ Brændte broccoli vendt i vinaigrette og urter.
- ▲ Caesar salat
- ▲ Spread med grissinier
- ▲ Brød med økologisk smør fra Thise.

Dessert:

- ▲ Citrontærte med brændt marengs

Fri bar

- ▲ Pilsner øl, husets vin, sodavand under middag
- ▲ Fra kl. 21.00 long drinks
- ▲ Tilkøb af Nohrlund cocktail fra kl. 21.00 - 95kr. pr. pers

Pris pr. person inkl. entré 1.395 kr.

+ 200 kr. pr. person fredag/lørdag

Konfirmationsmenu

Min. 25 pers.

Kl. 11- 16

Velkomst og salte snacks

Forret - tallerkenservert

- ▲ Over Plænen's Skagensalat – vaffel - urter

Hovedret – tallerkenservert

- ▲ Helstegt kalvemørbrad - pommes dauphinoise - rødvinssauce
- ▲ Sharing salat – varierer efter sæson

Dessert – tallerkenservert

- ▲ Citrontærte med brændt marengs

Fri bar

- ▲ Pilsner øl, husets vin, sodavand under middag
- ▲ Kaffe & te

Pris pr. person inkl. entré 795 kr.

Brunch

Kl. 11-15

Minimum 30 personer.

Formiddag (4 timer)

Der serveres et glas bobler ved velkomst.

Tallerkenserveret:

- ▲ Lun omelet med bacontern, grillet brunch pølser og purløg

På buffet:

- ▲ Rundstykker
- ▲ Skive ost og marmelade
- ▲ 2 slags pålæg
- ▲ 3 slags oste med behørigt tilbehør
- ▲ Yoghurt med granola og marmelade
- ▲ Mini belgiske vafler med nøddeflager og sukker.
- ▲ Frugt og vaniljecreme
- ▲ Juice, kaffe, vand

Pris pr. person inkl. entré 695 kr.

Receptioner

Minimum 40 personer.

Formiddag (3 timer)

4 salte kanapeer der serveres som portionsanrettet fingerfoods.

Serveringerne varierer efter årstid.

Et eksempel kan ses nedenfor:

- ▲ Saltet vaffel med serranoskinke og vesterhavsost
- ▲ Blinis med skagensalat citron caviar og sprøde urter.
- ▲ Tarte aux fromage med trøffelricotta
- ▲ Små krustader med kylling vendt i estragoncreme og syltede bøgehatte

Pris pr. person inkl. entré 425 kr.

Over Plænen

2026 English

Business Dinner

Monday – Thursday 18:00 – 21:00

Min. 25 guests

Starter

- ♣ Salmon – bitter salads – crispy elements – lemon

Main Course

- ♣ Roast beef – red wine sauce – pommes dauphinoise – seasonal vegetables

Dessert

- ♣ Brownie – dulce de leche – lemon pearls
- ♣ Coffee / tea

Wine Menu

- ♣ Served with one glass of wine for the starter and main course
- ♣ Served with coffee and tea for dessert

Price per person incl. admission: 850 DKK

Evening Event

Minimum: 40 people
18:00 – 24:00

Welcome drink and salted snacks

Starter

- ▲ Salmon – bitter salads – crispy elements – lemon
- ▲ Bread with organic butter from Thise

Main Course

- ▲ Whole roasted veal tenderloin – pommes dauphinoise – truffle oil – red wine sauce – seasonal vegetables

Dessert

- ▲ Brownie – dulce de leche – lemon pearls

Open Bar

- ▲ Beer, house wine, soft drinks during dinner
- ▲ From 21:00: long drinks
- ▲ Add-on: Nohrlund cocktail from 21:00 – 95 DKK per person
- ▲ Coffee & tea

Price per person incl. admission: 1.195 DKK
300 DKK per person Friday/Saturday

3-Course Buffet Menu

Min. 40 people

18:00 – 24:00

Welcome and salted snacks

Starter – plated

- ▲ “Over Plænen’s” Skagen salad – waffle – herbs

Main Course - Buffet

- ▲ Roast beef
- ▲ Lemon and sage marinated chicken
- ▲ Falafel
- ▲ Red wine sauce
- ▲ Béarnaise sauce
- ▲ Oven-roasted potatoes
- ▲ Fresh & pickled tomatoes tossed with olives, served on homemade stracciatella cheese
- ▲ Charred broccoli tossed in vinaigrette and herbs
- ▲ Caesar salad
- ▲ Spread with grissini
- ▲ Bread with organic butter from These

Dessert

- ▲ Lemon tart with torched meringue

Open Bar

- ▲ Beer, house wine, soft drinks during dinner
- ▲ From 21:00: long drinks
- ▲ Add-on: Nohrlund cocktail from 21:00 – 95 DKK per person

Price per person incl. admission: 1,395 DKK

200 DKK per person Friday/Saturday

Confirmation Menu

Min. 25 people

11:00 – 16:00

Welcome and salted snacks

Starter

- ✦ “Over Plænen’s” Skagen salad – waffle – herbs

Main Course

- ✦ Whole roasted veal tenderloin – pommes dauphinoise – red wine sauce
- ✦ Sharing salad – varies by season

Dessert – plated

- ✦ Lemon tart with torched meringue

Open Bar

- ✦ Beer, house wine, soft drinks during dinner
- ✦ Coffee & tea

Price per person incl. admission: 795 DKK

Brunch

11:00 – 15:00

Minimum 30 people

Morning (4 hours)

A glass of sparkling wine is served on arrival.

Plated:

- ⤴ Omelette with bacon cubes, grilled brunch sausages and chives

Buffet:

- ⤴ Bread rolls
- ⤴ Sliced cheese and jam
- ⤴ 2 kinds of cold cuts
- ⤴ 3 kinds of cheeses with appropriate accompaniments
- ⤴ Yoghurt with granola and jam
- ⤴ Mini Belgian waffles with nut flakes and sugar
- ⤴ Fruit and vanilla cream
- ⤴ Juice, coffee, water

Price per person incl. admission: 695 DKK

Receptions

Minimum 40 people

Available until 16:00

4 savory canapés served as individually plated finger foods.

Selections vary by season.

Example:

- ▲ Salted waffle with serrano ham and aged Vesterhavs cheese
- ▲ Blinis with Skagen salad, lemon caviar and crispy herbs
- ▲ Tarte aux fromage with truffle ricotta
- ▲ Small croustades with chicken in tarragon cream and pickled beech mushrooms

Price per person incl. admission: 425 DKK