

|  |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>RESTAURANT OKSEN</b><br>Skriv gæsternes navne lodret i felterne →<br><i>Vi har lavet et eksempel, der viser hvordan skemaet skal udfyldes.</i>  | Eksempel: Tom Beck |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Forretter</b>   |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Tigerrejer stegt i hvidløgssmør  |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Rejecocktail   |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Duet af røget fisk   | X                  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Carpaccio af oksemørbrad   |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Spicy marineret kyllingespyd   |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Hovedretter</b>   |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Mørbrad steak, ca. 200 g   |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Mørbrad steak, ca. 300 g   |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Oksens specialitet: Peberbeuf, ca. 250 g   | M                  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Beuf Antonio oksemørbrad, ca. 220 g  |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Beuf béarnaise oksemørbrad, ca. 220 g  |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Oksefilet, ca. 250 g   |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Oksefilet, ca. 400 g   |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Grillspyd, ca. 250 g   |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kyllingesteak fra grill  |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Dagens fisk fra grill, ca. 200 g   |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Sauce</b>   |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Pebersauce   | X                  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Cognacsauce  |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Béarnaisesauce   |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Kartofler</b> – Alle steaks er med bagt kartoffel eller steak house fries. Bagekartofler er med smør eller hvidløgssmør.  |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Bagt kartoffel med smør  |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Bagt kartoffel med hvidløgssmør  |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Steak house fries  | X                  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Menuer</b> – Som alternativ til ovenstående kan der bestilles en samlet menu. Skriv i så fald A, B, C eller D nedenfor.   |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Oksens menu A, B, C eller D  |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Husk: Der er gratis suppe og salatbar til alle hovedretter.</b><br>For hver person sættes X ved den ønskede forret, sauce og kartoffeltype. Ved den ønskede hovedret angives én af følgende: <b>R = Rød</b> eller <b>M = Medium</b> eller <b>G = Gennemstegt</b> .<br><i>Eksempel: Til Tom Beck er der bestilt duet af røget fisk til forret og en medium-stegt peberbeuf med pebersauce og steak house fries til hovedret.</i> |                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Dato for ovenstående selskab: \_\_\_\_\_ Ankomst klokken: \_\_\_\_\_

Kontaktperson for ovenstående selskab: \_\_\_\_\_ Tlf.: \_\_\_\_\_

Denne bestillingsseddel faxes til Restaurant Oksen på tlf. 75 62 69 02