Gode danske retter og råvarer

Café Gaslight bager selv brød til salater og sandwich. Råvarer er af de bedste, og køkkenet bygger på gode danske opskrifter.

„Dagens lune ret“ og „Dagens suppe“ henter inspiration fra det danske køkken, og Café Gaslight ynder at diske op med retter, som supplerer oplevelsen fra museets udstillinger.

Yderligere oplysninger ved

Jane Gønge

E-mail: gaslight@industrimuseet.dk

Café Gaslight

Gasvej 21 • 8700 Horsens
7562 0788, lokal 22
www.industrimuseet.dk

Café Gaslight

Menukort

Café Gaslight

Café Gaslight er et spisested etableret i tilknytning til Danmarks Industrimuseum. Derfor er Gaslight indrettet, så gæsten ikke er i tvivl om, at her er vi på en museumscafé.

Markant står en radiovæg med Herofon og Arena radioer fra Hede Nielsens fabrikker i Horsens.
Fotos og billeder fra Horsens præger også cafeen, ligesom der naturligvis er foto fra gasværket på væggen ved siden af det gamle gaskomfur.

Café Gaslight er oprindeligt etableret med midler fra Det regionale Arbejdsmarkedsråd. Siden er Gaslight blevet et aktivt led i Industrimuseets mange beskæftigelsesprojekter, der sikrer jobskifte og lyst til at prøve nyt, eksempelvis en uddannelse indenfor køkkenområdet, turistbranchen, flexjob med mere.

Café Gaslight følger Industrimuseets åbningstider og supplerer et besøg, dagligt fra 11.00 - 15.30.

Ved gruppebesøg eller planlagte besøg er det en fordel at bestille i forvejen, så køkkenets kapacitet kan følge med. Hent menuplan for grupper på:
www.industrimuseet.dk under Café Gaslight.

I forbindelse med besøg udenfor Industrimuseets åbningstid kan Café Gaslight efter aftale indgå i oplevelsen.

I weekender, på helligdage eller udenfor sæson kan udvalget være mindre, men der vil altid være en lun ret eller en let frokost samt kage til kaffen.
Ring derfor gerne og forhør nærmere!

1. juli 2015

Jane Gønge
Cafébestyrer

Light fra caféen

Lunt

Der vil dagligt være mulighed for at vælge mellem to til tre lune retter, dog færre i weekenderne. Det kan for eksempel være med priser fra:

3 tarteletter m/høns i asparges	50 kr.
Dagens suppe	40 kr.
Dagens salat m/varialbel fyld	45 kr.
Frikadeller med rødkål og rugbrød	45 kr.
Marineret kalkunsteak m/brød	55 kr.
Mørbradbøf m/champignonsovs	55 kr.

Godt brød

3 pæne håndmadder	45 kr.
Sandwichsbolle m/spændende fyld	50 kr.
Dagens kage, fra	15 kr.
Hjemmebagt bolle m/smør	18 kr.

Drikkevarer

Kaffe, te,	15 kr.
Varm kakao	25 kr.
Vand	18 kr.
Vin, flaske	165 kr.
Vin, 25 cl.	40 kr.
Øl	25 kr.
Specialøl	50 kr.
Snaps, Rød Aalborg (2 cl)	20 kr.
1/2 flaske snaps	150 kr.

Besøgsgrupper

Tá selv menuer

Minimum 10 personer, **skal** bestilles i forvejen.

1950´er menu..... 140 kr.
Marinerede sild med karrysalat, tarteletter med skinke, ærter og gulerødder, frikadeller med varm kartoffelsalat og surt, ost (skæreost, bukotrekanter), franskbrød, kiks og syltet frugt

1960´er menu ..... 150 kr.
Marinerede sild med æg og tomat, tarteletter med høns i asparges, oksebryst med flødepeberrod, ost (skæreost, danablue, camembert), franskbrød, kiks og frugtsalat

1970´er menu ..... 160 kr.
Hjemmelavet hønsesalat med ananasbund, mørbradbøf med champignonsovs, roastbeef med remoulade/løg, ostebord (brie, gorgonzola, skæreost) og frugtsalat

1980`er menu ..... 95 kr.
Buffet med Riistafel med ris, kokos, banan, peanuts mm

Kaffebord

Minimum 5 personer

Kaffebord ..... 60 kr.
Kaffe/te
teboller og kringle

Kaffebord ..... 65 kr.
kaffe/te
teboller og lagkage

Kaffebord ..... 85 kr.
kaffe/te
teboller, kringle, lagkage og småkager