

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 Nielsen

gaslight@industrimuseet.dk



Café
Gaslight



Café
Gaslight



Menukort

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

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 Niensens 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 for at fastholde ledige kvinder på arbejdsmarkedet. 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, flexjob, med mere.

Café Gaslight følger Industrimuseets åbningstider og supplerer et besøg. Dagligt fra 11 - 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 besøg udenfor Industrimuseets åbningstid kan Café Gaslight efter aftale indgå i oplevelsen.

I weekender og på helligdage kan Café Gaslights udvalg være mindre, men der vil altid være en lun ret eller en let frokost samt kage til kaffen.

Januar 2010

Jane Gønge Nielsen
Cafébestyrer

Light fra cafeen

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:

Frikadeller med rødkål, rugbrød	40 kr.
Mørbradbøf a la creme	50 kr.
Lun leverpostej m/ bacon og rødbeder.....	40 kr.
3 tarteletter m/høns i asparges	45 kr.
Dagens suppe	40 kr.

Godt brød

3 håndmadder	36 kr.
Sandwichsbolle m / spændende fyld	40 kr.
Dagens kage, fra.....	10 kr.

Drikkevarer

Kaffe, te,	10 kr.
Varm Cacao	20 kr.
Vand.....	15 kr.
Vin, flaske.....	150 kr.
Vin, 25 cl.	35 kr.
Øl	22 kr.
Specialøl	45 kr.
Snaps, Rød Aalborg (2 cl).....	20 kr.
1/2 flaske snaps	150 kr.



Besøgsgrupper

Tå selv menuer

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

1950-er menu **125 kr.**
marinerede sild med karrysalat,
tarteletter med skinke, ærter og gulerødder,
frikadeller med varm kartoffelsalat og surt,
ost (skærest, bukotrekanter), franskbrød/kiks,
syltet frugt

1960-er menu **135 kr.**
marinerede sild med æg og tomat
tarteletter med høns i asparges
oksebryst med flødepeberrod
ost (skærest, danablue, camembert), franskbrød og kiks, frugtsalat

1970-er menu **149 kr.**
hjemmelavet hønsesalat med ananasbund
mørbradbøf med champignonsovs
roastbeef med remoulade/løg
ostebord (brie, gorgonzola, skærest)
frugtsalat

Kaffebord

minimum 5 personer

Kaffebord	50 kr.
Kaffe/te teboller + kringle	
Kaffebord	55 kr.
kaffe/te teboller + lagkage	
Kaffebord	75 kr.
kaffe/te teboller+kringle+lagkage+småkager	