

Menuer

God frisklavet mad, veldækkede borde, venligt personale.

Morgenbuffet:

Nybagte boller, smør, ost, marmelade/syltetøj, juice, kaffe og the.

Hverdagsretter:

- 200 g kød
- Kartoffel/ris/pasta
- Grøntsager/salat
- Sauce

Middag:

Forret, hovedret og dessert vælges fra kategori I. Vælg 3 slags tilbehør.

Grillmenu med 2 slags kød:

100 g reelt kød – vælg en ting:

- Hel forstegt svinemørbrad
- Marineret kyllingebryst
- Forkogt kyllingekølle
- Marineret nakkekotelet
- Fiskeportion i sølvpapir

Spyd med grøntsager/kød

- Tern af svin/okse/kylling
- Krydret oksefars
- Marinerede kæmperejer

Anden kødsammensætning kan aftales:
Spareribs, flanksteak, hel svinekam m.v.

Vælg 3 slags tilbehør

Stegebuffet:

200 g reelt kød – vælg to ting fra hovedretskategori I eller II. Vælg 3 slags tilbehør

Festmiddag:

- Velkomstdrink
- Tallerkenretten eller fadserveret forret, hovedret på buffeten og tallerkenretten dessert vælges fra kategori I eller II, vælg 4 slags tilbehør
- Kaffe med chokolade



Natmad:

- Pølsebiksemad med ketchup og sennep
- Pålægsbord med brød
- 3 frikadeller med rugbrød, sennep og rødkål eller kartoffelsalat
- Aspargessuppe med kødboller og brød
- Gullaschsuppe med brød
- Lun leverpostej med bacon, champignons og rødbeder
- Ovnæggekage med fyld efter aftale
- Ostebord med nybagt brød og kiks
- Pølsebod: hotdogs med det hele

For opgradering af kategori:
Indhent tilbud.

2 2
0 0
1 1
8 8

Menuvalg

Har du lyst til noget, som ikke er nævnt i oversigten – så spørg. Vi er åbne for andre muligheder.

Kategori I:

Forretter:

- Tarteletter med høns i asparges.
- Laksesalat på salat-bund med dressing og brød
- Hønsesalat med ananas og bacon, hertil brød

Hovedretter – 200 g kød:

- 100 g ekstra kød kr. 10 – 15
- Helstegt glaseret kalkunbryst
- Helstegt marineret kamsteg
- Helstegt marineret nakkekam
- Glaseret partyskinke

Desserter:

- Chokoladecake med marineret frugt-/bær-symfoni
- Frugtsalat af friske frugter med vanillecreme
- Bærtrifli med makron og flødeskum
- Æblekage med makron og flødeskum

Kategori II:

Forretter:

- Kæmperejer med rissalat og sur-sød sauce
- Røget lakserulle på salatbund med brød
- Tærte m/fersk laks og spinat

Hovedretter – 200 g kød:

- 100 g ekstra kød kr. 10-15
- Svinemørbrad i svøb
- Gammeldags oksesteg
- Marineret kalvecuvette
- Fylt lammekølle

Desserter:

- Is med bagt ananas og nøddecrunch

Kategori III: Indhent tilbud på opgradering til denne kategori.

Forretter:

- Fiskeanretning med varm-røget laksesalat, ferskrøget laks med grønærtcreme, marinerede rejer og brød
- Ovn dampet lakseportion med dressing, rejer og brød
- 3 bruchettaer med f.eks.: Ferskrøget laks, lufttørret skinke, paté, skaldyrssalat, gratineret gedeost med sirup

Hovedretter – 200 g kød:

- 100 g ekstra kød kr. 15-25
- Fylt kalve-/oksemørbrad
- Helstegt kalve-/oksefilet
- Farseret lammeculotte

Desserter:

- Islagkage
- Brownie med marinerede bær og iskugle
- Ostebord
- Dessertbuffet med 3 valg efter aftale

Tilbehør:

- Kartoffler: Kogte med sauce, Brune (sukker), Ovnbagte med dip/pesto, Kold salat evt. med et twist, Flødekartofler, Bagt mos, Ovnstegte tern m/bacon+løg
- Pastasalat med grønt og pesto, Ovnbagte rodfrugter, Brød og smør, Grøntsagstærter, Dampede grøntsager, Ris og wokgrøntsager, Sødt+surt+løgkompot
- Blandet grøn salat, Blandet råkost, frugt og bær, Waldorfsalat, Bagte frugter

Ekstra tilbehør kr. 10 pr. slags.