

## Menuer fra vor køkken

### Forretter:

#### Fiskesymfoni

Årstidens fisk, anrettet på sprød salat med marinerede urter, pyntet med røget laks, rejer og asparges, hertil serveres en dildcreme og hjemmebagt brød.

#### Tunmousse

Serveres på fad med årstidens friske salater, pyntet med rejer, kaviar, citron og dild, hertil serveres en mild citrusdressing og hjemmebagt brød.

#### Rejecocktail

Traditionel cocktail med sprød salat, grønlandske rejer pyntet med grønne asparges, citron, tomat og dild, hertil serveres en tomatdressing og hjemmebagt brød.

#### 2 stk. Tarteletter

Høsekød og asparges i cremet flødesauce, pyntet med tomat og frisk grønt.

#### Laksefarserede rødspættefileter

Anrettet på sprød salat med rejer, hertil serveres en dressing med friske krydderurter og hjemmebagt brød.

## Spinatroulade med røget laks

Serveres på fad med årstidens friske salater, pyntet med citron, tomat, dild og hjemmebagt brød.

## Breassaola Carpacio

Anrettet på rucolabund med strejf af olivenolie, pyntet med soltørrede tomater, oliven, høvlet parmesan og ristede pinjekerner, hertil serveres hjemmebagt brød.

## Hovedretter:

### Sprængt kryddermarineret kalkunbryst

Serveres med salat af bagte rodfrugter, grillede tomater smørstegte kartofler og krydderurtesauce.

### Fyldt perlehønebryst

Perlehønebryst med fyld af, porrer, feta og soltørrede tomater, hertil serveres årstidens friske grøntsager, ristede kartofler vendt i sesam og persillesky.

### Rødvinsmarineret kalvefilet

Serveres med saute' af svampe og rødløg, årstidens friske grøntsager, små ristede kartofler vendt i persille smør og pikantsauce.

### Kalvefilet stegt som vildt

Serveres med hvide og sukkerglaserede kartofler, waldorfsalat, agurkesalat, tyttebærsyltetøj, franske kartofler og cremet vildtsauce.

### Helstegt oksefilet

Serveres med råmarinerede stegte rodfrugter, bagte tomater, ovnstegte kartofler og gorgonzolasauce

### Gammeldags oksesteg

Serveres med hvide og sukkerglaserede kartofler, årstidens grøntsager, glaserede perleløg, surt, franske kartofler og skysauce.

### Svinemørbrad svøbt i bacon

Serveres med spinat soufflé, ristede gulerødder vendt i blå birkes, bagte cherrytomater, råstegte kartofler og svampesauce.

### Glaseret landskinke

Serveres med årstidens grillede grøntsager, pikantkrydret bagt kartoffelmos og mild sennepssauce.

### Gammeldags flæskesteg

Flæskesteg med sprød svær, hvide og sukkerglaserede kartofler, rødkål, asier, franske kartofler og skysauce.

### Hvidløgsmarineret lammekølle

Serveres med tzatziki, halve bagte tomater, bønner braiseret i hvidløgsolie, råstegte kartoffelbåde og rosmarinsauce.

## Desserten:

Pæretærte med mandler i karamel

Serveres med råsyltet hindbær og cremefraiche.

Dessertfromage

Anrettet på kiksebund, pyntet med frugter og bær.

Nøddekurv

Serveres med softice, frugt symfoni og chokoladestykker.

Hjemmelavet islagkage

Is med chokolade og daimstykker på nøddebund, pyntet med friske bær.

Brownies

Lækker chokoladekage, serveret med hjemmelavet marcipanis og råmarinerede frugter.

Dessertbord

- Frugttærte med rørt vanillecreme
- Pandekager med hjemmelavet is og jordbær coulis
-

## Natmad:

Hotdogs.

Serveres med det hele.

Stuvet hvidkål

Serveres med frikadeller og rødbeder.

Biksemad

Serveres med rødbeder, bearnaisesauce og hjemmebagt rugbrød.

Pølsebord

4 slags pålæg med tilbehør, hertil hjemmebagte boller, rugbrød og smør.

Pølse- og ostebord

4 slags pålæg og 2 slags oste med tilbehør, hertil hjemmebagte boller, rugbrød og smør.

Sandwich

Lækre frisksmurte sandwich med forskelligt fyld.

## Buffet:

### Tærtebuffet:

- 3 slags grøntsagstærter
- 2 blandede salater, valgt ud fra årstidens friske grøntsager og salater
- Paprikamarineret grillet kyllingebryst
- Hjemmebagt brød.

### Græsk buffet:

- Marinerede ris og rejer anrettet på sprød salat blandet med rød peberfrugt, agurk og avocado
- Citrusmarineret laks serveres med ratatouille
- Små græske frikadeller serveres med tzatziki
- Hvidløgsmarineret lammekølle med friske urter
- Moussaka med auberginer
- Græsk kartoffelfad
- Bønnesalat blandet med grillede peberfrugter og ristede nødder
- Græsk salat blandet med tomat, agurk, rødløg, oliven og feta
- Hjemmebagt brød
- Nøddetærte serveres med æbler i græsk yoghurt, strejf af honning og ristede nødder

### Italiensk buffet:

- Pestomarineret fisk på spyd med tigerrejer og squash, serveres med citroncreme
- Kold, mør kalvsteg med tun creme, kapers og persille "vitello tonnato"
- Parmaskinke med marineret melon og pinjekerner
- Tomatsalat blandet med mozarella og basilikum
- Pastasalat med rødløg, cherrytomater og rucola
- Romainesalat med sprøde osteflager, sprødstegt bacon og oliventapenade på ciabatta brød
- Helstegt svinefilet serveres med små ristede kartofler vendt i persillesmør
- Hjemmebagt brød
- Tiramisu eller panna cotta med jordbær sauce

### Mexicansk buffet:

- Mexicansk suppe med oksekød og grøntsager
- Hot wings serveres med rispilav tilsat perleløg og rosiner
- Pandekager med kylling og mexicansk salsa
- Vild rissalat med forårsløg, chili, oliven og feta
- Smørdampede majscolber
- Mexico kartofler
-

### Kokkens buffet:

- Hvidvinsdampet pangasiusfilet, anrettet på sprød salat med rejer og mild sennepscreme.
- Pandekager med grøntsags-fyld
- Stegt kalvefilet med basilikum-nøddepesto
- Helstegt paprikamarineret svinefilet
- Kartoffelgratin med krydderurter
- 3 blandede salater, valgt ud fra årstidens friske grøntsager og salater
- Hjemmebagt brød
- Frugttærte med chokolade, mandel låg og cremefraiche

### Skær selv' buffet

Sammensæt selv den menu du ønsker at servere for dine gæster  
Vælg følgende:

- 2 slags kød
- 2 slags kartoffelretter
- Spændende salatbar med dressinger eller
- 3 forskellige blandede salater valgt ud fra årstidens grøntsager og salater
- Hjemmebagt brød

### Kød:

- Pestogratineret oksefilet
- Helstegt krydret svinefilet
- Rødvinsmarineret svinekam
- Sprængt barbequemarineret kalkunbryst
- Farin- og dijonglaseret skinke
- Ålerøget skinke

## Kartoffelretter:

- Kartoffelgratin
- Pikantbagt kartoffelmos
- Kartoffel cocotter med krydderurter
- Små ristede kartofler vendt i persillesmør
- Paprikamarinerede ovnstegte kartoffelbåde med løg og krydderurter
- Kold kartoffelsalat med forårsløg
- Halve bagte kartofler med fyld af kartoffelmos, rørt med krydderurter og soltørrede tomater

Spændende Salatbar med forskellige slags tilbehør, friske salater og grøntsager valgt ud fra årstiden  
2 slags dressing

## Eller

3 forskellige blandede salater, valgt ud fra årstidens grøntsager og salater  
Hjemmebagt brød

## Supper:

### Høsekødsuppe

Med urter, kød- og melboller.

### Mild karrysuppe

Med tomater og ferskner, garneret med iceberg og rejer.

### Aspargessuppe

Med kødboller.

### Minestronesuppe

Med hvidløg, løg, urter, tomater, pasta og bacon.

### Jordskokkesuppe

Med sprøde jordskokker og ristet parmaskinke.

### Grøntsagssuppe med kylling

Suppe tilberedt på høsebouillon med urter og kylling, serveres med græsk yoghurt

## Julebuffet:

- Marinerede julesild serveres med karrysalat, løg og dild
- Kryddersild serveres med karrysalat, løg og kapers
- Kold røget laks, anrettet på sprød salat, serveret med spinatcreme
- Tarteletter med hønsekød og asparges i cremet flødesauce, pyntet med tomat og frisk grønt
- Ribbensteg med sprød svær, serveret med rødkålssalat marineret i tyttebær blandet med fyld af æbler, pærer, abrikoser og honningristede hasselnødder
- Helstegt appelsinmarineret svinefilet serveres med sukkerlaserede små kartofler og grønlangkål
- Stegt andebryst, serveres på salatbund af julesalat blandet med valnødder og tranebær, hertil en sød chilisaucé
- Klassisk ris a la mande med kirsebærsaucé
- Friskbagt rugbrød og julebrød
- Fedt og smør