

# Catering Buffet

## NUMMER 1

Tartelet m/ høns i asparges  
Friskstegt fiskefilet m/ remoulade  
Rejer m/ mayonnaise  
Svinemørbrad a la creme  
Flæskesteg m/ rødkål, små stegte  
kartofler og skysovs  
Skinkestang m/ grønt salat  
Frugtsalat  
Brieost

**Catering pris: 176,-**

## NUMMER 3

Laksefarseret fiskefilet på spinatbund m/ sauce  
vinblanc  
Røget skinke m/ melon  
Hønsesalat m/ ristet bacon  
Mørbradbeuf m/ champignon a  
la creme  
Små hakkebøffer m. bløde løg og surt  
Glaseret skinke  
m/ kartofler og dampede grøntsager  
Osteanretning  
Husets kage

**Catering pris: 190,-**

## NUMMER 2

Graved laks m/ dressing  
Tunmousse  
Frikadeller m/ kold kartoffelsalat  
Flæskesteg m/ rødkål og brunede  
kartofler og skysovs  
Oksefilet m/ bønnesalat med ananas og salatost  
Brieost og gorgonzola m/druer  
Nøddetærte m/ creme fraiche

**Catering pris: 184,-**

## NUMMER 4

Lakseroulade m/ rejer og dressing  
Kyllingesalat med karry og mangodressing  
To slags tærter  
Farseret kamsteg m/ marineret  
kartoffelsalat  
Oksefilet m/ pommes harlekin  
Spansk pølsefad  
Ostelagkage og chokoladekage  
m/ creme fraiche

**Catering pris: 210,-**

# Catering Buffet

## NUMMER 5

Kold fiskefad med skaldyr og dressing  
Friskstegt fiskefilet m/ remoulade  
Røget filet af gris med røræg  
Frikadeller m/ kold kartoffelsalat  
Oksefilet m/ pastasalat  
Kylling Diablo med blandet grønt salat  
Brieost m/ druer  
Frugttærte m/ creme fraiche

**Catering pris: 210,-**

## NUMMER 7

Marieneret skaldyrsalat  
Høns Hawaii  
Ferskrøget laks  
m/ asparges og flødestuvet spinat  
Frikadeller m/ lun rødkål  
Hamburgerryg med ristede champignon  
m/ mixed grøn salat og dressing  
Pestomarineret oksefilet  
samt pommes risollé  
Osteanretning m/ druer og kiks  
Små muffins, små hindbærnsnitter

**Catering pris: 230,-**

## NUMMER 6

Hel varm røget laks m/spinat  
Melon med ristet parmaskine  
Hønsesalat m/ bacon og ananas  
Oksefilet m/ flødekartofler  
Ostefarseret svinemørbrad m/  
blandet salat  
BBQ-stegt kyllingebryst m/ broccolisalat  
Skinkestang  
Osteanretning  
Pærertærte m/ kanelcreme

**Catering pris: 242,-**

## NUMMER 8 – (ITALIENSK INSPIRERET)

Carpaccio med parmesan og ruccola  
Tapasfad  
Laksetærter  
Cannelloni med fyld af torsk og spinatcreme,  
gratineret m/ tomatsovs og ost  
Tomatmozarellasalat, bulgurssalat  
Saltimbocca, kalveruller med spegespinke,  
hvidvinssovs med salvie  
Salatbord med oliven, salatost, artiskok, salte  
mandler  
Ostebord  
Brød, smør, kiks, dressing

**Catering pris: 246,-**

# Catering Buffet

## NUMMER 9 – (GRÆSK INSPIRERET)

Skaldyrsanretning m/krebsehaler,

tigerrejer og muslinger m.m.

Taramasalat

Tzatziki

Moussaka

Tomatsalat m/ feta ost,

oliven og marinerede hvidløg

Oksekødboller m/ tomatsauce

Marineret lammeculotte m/ græske

kartofler

Oksefilet m/ flødekartofler

Marinerede auberginer

Græsk brød

Pæretærte m/ kanelcreme

**Catering pris: 224,-**

## NUMMER 10

Varmrøget laks m/ krydderurtdressing,

lufttørret skinke m/ oliven og artiskok

Hvedekernesalat m/ babyspinat

og salatost

Farsbrød på boullionkartofler med blandet

salat

Rosastegt oksefilet på bund af

grøntsager

Pastasalat m/ soltørret tomat og

gulerødder

Ostefad m/ peberfrugt og druer

Husets kage m/ creme fraiche

**Catering pris: 224,-**

## KONFIRMATIONSMENU

Paneret rødspættefilet m/ remoulade

og citron

Varm røget laks m/ urte creme

Tarteletter m/ høns i asparges

Hotwings hertil coleslaw

Rosastegt oksefilet serveret m/

små stegte kartofler samt rødvins

sauce

Frikadeller hertil kold kartoffelsalat

samt blandet grøn salat

Husets chokoladekage serveret m/ vanilje is

**Catering pris: 222,-**

# Catering Buffet

## STUDENTERMENU

Små frikadeller m/ kartoffelsalat

Røgede lakseruller m/ asparges

Små crossainter m/ hønsesalat  
og bacon

Kold oksefilet m/ marinerede nye  
kartofler

Lune tærter m/ salat og dressing

Tiramisu

Friske jordbær dyppet i chokolade

Inkl. brød og smør

**Catering pris: 169,-**

## TAPAS-BUFFET

Fiskeroulade m/ pesto anrettet

m/ peppadew

Halve urtebagte kartofler med tigerrejer

Dadler pakket ind i bacon

Krydret kyllinge frikadeller m/

saltbagte små kartofler og aioli

Bruschetta m/ forskelligt fyld (tomat/

mozarella, oliven tapanade

og soltørret tomat tapanade)

Varmrøget laks m/ krydderurte

dressing

Bressola m/ peberrods creme

Carpaccio m/ capers og Dijon

dressing

Ostebord

Tre små tapaskager

**Catering pris: 256,-**

# Catering Menu

## MENU 1

### Forret

Hønsekødsuppe med flütes.

To tarteletter med høns i asparges

Melon med spegeskinke.

### Hovedret

Oksefilet med rødvinssauce, perleløg, haricot verts og bagt kartoffel +25,00 kr.

Svinekam med hvide og brunede kartofler, rødkål og surt.

Glaceret hamburgerryg m/ champignonsauce, smørdampede persillekartofler og grøntsager.

### Dessert

Hjemmelavet flødeis med frugter.

Frugttærte med creme fraiche.

Hjemmelavet fløderand med karamelsauce eller blandet frugt.

**2 retter: 164,-**

**3 retter: 199,-**

## MENU 2

### Forret

Aspargessuppe med kødboller og flütes.

Rejecocktail med dressing, flütes og smør.

Fisk Hawaii. Kogt rødspættefilet med ananas, carrydressing og rejer.

### Hovedret

Svinekam "stegt som vildt" med vildtsauce, hvide og brunede kartofler, salat waldorff, tyttebær og surt.

Farseret kalkunbryst med rosenkål, gulerødder og babymajs, pommes risollé og flødesauce.

Gammeldaws oksesteg med perleløg, gulerødder, sukkerærter, kartofler og flødesauce.

### Dessert

Citron- eller appelsinfromage pyntet med frugter og flødeskum.

Hjemmelavet flødeis med frugter.

Frugtsalat m/ chokoladestykker.

**2 retter: 168,-**

**3 retter: 215,-**

# Catering Menu

## MENU 3

### Forret

Fransk løgsuppe m/ brødcoutons.

Lakseroulade m/ rejer, dressing.

2 tarteletter med høns i asparges.

### Hovedret

Oksefilet med hasselbachkartofler, rødvinssauce, perleløg, grill tomater og sukkerærter.

Andesteg med hvide og brunede kartofler, rødkål, svedsker, halve æbler med gelé og surt.

Kalvefilet m/ svampesauce, smørristede kartofler og 3 slags grøntsager + 30,-

### Dessert

Hjemmelavet appelsin-is pyntet med chokolade og flødeskum.

Hjemmelavet æblekage pyntet med flødeskum.

En halv ananas (+20 kr.) m/ blandede frugter i råcreme.

**2 retter: 201,-**

**3 retter: 238,-**

## MENU 4

### Forret

Røget kron dyrkølle på salat m/ cumberlandsauce.

Carpaccio på salatbund

m/ pesto.

Lakseruller med slikasparges, flødestuvet spinat og flütes.

### Hovedret

Kalvefilet stegt som vildt med salat waldorff, brunede og hvide kartofler, surt, tyttebær og vildtsauce+ 30,-

Indbagt oksemørbrad med bønner i svøb, gulerødder, svampesaute og sauce

bordelaise+ 50,-

Kron dyrkølle med svampesaute, rosenkål, ristede kartofler og vildtsauce.

### Dessert

Hjemmelavet islagkage – 3 slags is med chokoladestykker, marcipan, nougat.

Hjemmelavet rubinsteinkage – makronbund med romfromage, vandbakkelse med chokolade og flødeskum.

Rådhuspandekager – 2 pandekager med appelsincreme og nødder.

**2 retter: 215,-**

**3 retter: 265,-**

# Catering retter

## NATMAD

Carrysuppe med ris, hønsekød og flütes  
47,-

Aspargessuppe med kødboller og flütes  
47,-

Løgsuppe med ostecoutron  
47,-

Pålægssnitter 2 stk.  
50,-

Små croissanter med rejer, skinke eller  
hønsesalat  
68,-

Små frikadeller m/kold kartoffelssalat  
69,-

Pålægsfad med 3 slags pålæg, paté, leverpostej  
og brød / smør.  
88,-

## SMØRREBRØD

Lun mørbradbeuf m/ champignon a la creme  
59,-

Stjernes kud ( Luxus kr. 115,-)  
97,-

Pariserbøf  
97,-

Luxus smørrebrød bl.a. rejer, laks, fiskefilet  
med rejer  
69,-

Uspecificeret smørrebrød pr. stk.  
43,-

Blandende pålægssnitter pr. stk.  
25,-

Stk. m/sild m/ carrysalat (carry, marinerede,  
krydder)  
25,-

Sandwich (5 slags) pr. stk.  
24,-

Baguette m/ pålæg og salat  
58,-

## FROKOSTRETTER

Oksefilet med rødvinssauce, perleløg,  
gulerødder og bagt kartoffel  
145,-

2 stk mørbradbeuf med ristede champignons,  
tomater, bacon, hvide kartofler og  
paprikasauce  
130,-

Kamsteg m/sauce, brunede og hvide kartofler  
og rødkål  
130,-

Beuf Stroganoff med kartoffelmos  
130,-

Oksekødsbiksemad m/ rugbrød og spejlæg  
118,-

Wienerschnitzel med pommes sauté og ærter  
(af svinemørbrad)  
130,-

Dansk bøf (2 stk.) med bløde løg, hvide  
kartofler og rødbeder  
118,-

Farseret porre med hvide kartofler,  
grøntsager og sauce  
118,-

Skipperlabskovs m. persille og kold smør  
128,-

Hjemmelavede gule ærter med flæsk, pølse og  
rødbeder  
118,-

Carrygryde m/ kalkun bacon, champignon, ris,  
flütes  
109,-

Stegt flæsk (7 stk.) med persillesauce, kartofler  
og rødbeder  
123,-

Svinekotelet m/ rødkål, kartofler og skysauce  
123,-

Karbonade m/ grønærter, gulerødder,  
asparges og hvide kartofler  
109,-