

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: 205,-

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: 219,-

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: 215,-

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: 245,-

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: 239,-

NUMMER 7

Marieneret skaldyrssalat
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 hindbærssnitter

Catering pris: 268,-

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: 275,-

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: 278,-

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: 262,-

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: 239,-

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: 265,-

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: 199,-

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: 279,-

Catering Menu

MENU 1

Forret

Hønskødsuppe 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: 201,-

3 retter: 242,-

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: 213,-

3 retter: 247,-

Catering Menu

MENU 3

Forret

Fransk løgsuppe m/ brødcoutons.

Lakseroulade m/ rejer, dressing.

2 tarteletter med høns i asparges.

Hovedret

Oksefilet med hasselbackkartofler, rødvinsauce, 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: 245,-

3 retter: 284,-

MENU 4

Forret

Røget krondyrkølle 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,-

Krondyrkølle med svampesaute, rosenkål, ristede kartofler og vildtsauce.

Dessert

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

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

Rådhuspandekager – 2 pandekager med appelsincreme og nødder.

2 retter: 259,-

3 retter: 321,-

Catering retter

NATMAD

Carrysuppe med ris, hønsekød og flütes
57,-

Aspargessuppe med kødboller og flütes
57,-

Løgssuppe med ostecoutron
57,-

Pålægssnitter 2 stk.
57,5,-

Skipperlabskovs m. persille og kold smør
110,-

Små frikadeller m/kold kartoffelssalat
79,5,-

Pålægsfad med 3 slags pålæg, paté, leverpostej
og brød / smør.
103,-

SMØRREBRØD

Lun mørbradbeuf m/ champignon a la creme
68,-

Stjernes kud (Luxus kr. 160,-)
137,-

Pariserbøf
143,-

Luxus smørrebrød bl.a. rejer, laks, fiskefilet
med rejer
79,-

Uspecificeret smørrebrød pr. stk.
49,-

Blandende pålægssnitter pr. stk.
29,-

Stk. m/sild m/ carrysalat (carry, marinerede,
krydder)
32,-

Sandwich (5 slags) pr. stk.
28,-

Baguette m/ pålæg og salat
61,-

FROKOST- /MIDDAGSRETTER

Oksefilet med rødvinssauce, perleløg,
gulerødder og bagt kartoffel
189,-

2 stk mørbradbeuf med ristede champignons,
tomater, bacon, hvide kartofler og
paprikasauce
155,-

Kamsteg m/sauce, brunede og hvide kartofler
og rødkål
154,-

Beuf Stroganoff med kartoffelmos
158,-

Oksekødsbiksemad m/ rugbrød og spejlæg
142,-

Wienerschnitzel med pommes sauté og ærter
(af svinemørbrad)
167,-

Dansk bøf (2 stk.) med bløde løg, sovs, hvide
kartofler og rødbeder
143,-

Farseret ribbensteg med hvide kartofler,
grøntsager og sauce
152,-

Skipperlabskovs m. persille og kold smør
155,-

Hjemmelavede gule ærter med flæsk, pølse og
rødbeder
146,-

Carrygryde m/ kalkun bacon, champignon, ris,
flütes
137,-

Stegt flæsk (7 stk.) med persillesauce, kartofler
og rødbeder
167,-

Svinekotelet m/ rødkål, kartofler og skysauce
138,-

Karbonade m/ grønærter, gulerødder,
asparges og hvide kartofler
136,-