

Gadekøkkenets buffet og festmenu

Sammensæt følgende retter på kryds og tværs til en spændende buffet eller en lækker festmenu:

Forretter

- 100. Varmrøget laks anrettet på salatbund med rejer, agurk, cherrytomat m.m. Hertil dressing.
- 102. Tunmousse anrettet på salatbund og pyntet med rejer, tomat, agurk, citron. Hertil dressing.
- 104. Tapasanretning m. lakseroulade, tunwraps, rejer, æg, peppadews. Fadanrettet på salatbund. Persillepesto. Dressing.
- 120. Røget dyrekølle m. tyttebærskum og marinerede æbler.
- 131. Kyllingesalat m. feta, semidried tomater, blandet salat. Hertil dressing.
- 132. Tartelletter med høns i asparges (2 pr. person).
- 151. Klar kalvekødssuppe med boller og urter.

Kød

- 200. Glaceret skinke.
- 201. Frikadeller.
- 202. Baconsvøbt farseret svinemørbrad.
- 203. Honningmarineret svinekam.
- 210. Kryddermarineret kyllingefilet.
- 220. Rosastegt roastbeef af okseinderlår – varm
- 221. Krydret oksefilet (merpris 10 kr./kuvert).
- 222. Roastbeef – kold.

Tilbehør

- 300. Mexikansk oksekødstærte.
- 301. Porretærte m. skinke.
- 303. Omelet m. pølser, porrer og makaroni (god til natmad).
- 304. Kyllingetærte.
- 310. Kold kartoffelsalat.
- 311. Kartoffelsalat m. bacon og purløgss dressing.
- 313. Små ovnstegte krydderkartofler.
- 314. Kartoffelfad m. champignons, løg, semidried tomater, krydderurter.
- 316. Flødekartofler.
- 318. Kartoffelgratin.
- 330. Marineret bulgursalat.
- 331. Græsk tomatsalat.
- 332. Fuldkornspastasalat m. pesto.
- 333. Blandet grøn salat m. dressing.
- 334. Salatfad med dressing anrettet komponentvis (merpris 10 kr./kuvert).

- 335. Salat m. orangemarinerede æbler, druer/ mango/melon (afhænger af sæson), soltørrede tranebær m.m.
- 336. Grøn salat m. semidried tomater, agurk, cherrytomat, perlebyg, puck-feta, pesto m.m.
- 351. Skovsvampesauce og tyttebærsyltetøj.
- 352. Waldorfsalat og syltede asier m. løg og dild.
- 353. Pebersauce og tyttebærsyltetøj.
- 360. Sesamristede champignons, rødløg og semidried tomater.

Dessert

- 400. Citronfromage.
- 401. Nougatfromage.
- 402. Valnøddetærte m. chokolade.
- 403. Nødde-marengs-lagkage m. lækkert fyld.
- 404. Osteanretning m. 3 slags ost. Kiks, smør og frisk frugt.
- 405. Daim islagkage på jordbærbund m. overtræk af daimchokolade.
- 406. Toscatærte med marcipan og nødder – hertil orangecreme.
- 407. Gateau Marcel chokoladekage m. daimis (merpris 10 kr).
- 408. Chokoladekage på sprød nøddebund med hvid chokoladeganache

Brød

- 500. Flutes og brydebrød (pris: 10 kr.).

Priser

Alle anførte priser er per kuvert og inkl. moms. Gælder ved bestilling af min. 20 kuverter. Bordvis anretning tillægges 18 kr./kuvert.

Rabat

Der gives 5% rabat ved bestilling på min. 100 kuverter og 10% ved bestilling over 200 kuverter.

Antal retter	4	4	5	6	7	8	9	10	11
	Stykkantal								
Forret	0	1	1	1	1	1	2	2	2
Kød	2	1	1	2	2	3	3	3	3
Tilbehør	2	2	2	2	3	3	3	4	4
Dessert	0	0	1	1	1	1	1	1	2
Kr. m/moms	93	113	143	163	183	203	233	253	273

Gadekøkkenets diner transportable

Lækre madoplevelser til et vellykket arrangement

Velsmagende og lækker mad er en sikker opskrift på et vellykket arrangement. Den side af sagen kan du trygt overlade til Gadekøkkenet.

Du er altid velkommen til at kontakte os for at høre, hvilke muligheder vi kan tilbyde indenfor:

- BUFFET & FESTMENU
- RECEPTIONSBUFFET
- BRUNCH
- FROKOSTRETTER
- SANDWICH
- KAGE & FRUGTANRETNING
- PÅLÆGSBORDE
- TAPAS
- JULEBUFFET

Gadekøkkenet leverer til private, institutioner, kontorer, foreninger, sportsklubber og lignende.

Anretning

Alle retter, der skal serveres kolde, er dekorativt færdiganrettede på pæne fade, skåle o.l. – lige til at stille på bordet.

Varme kartoffelretter og styk-stege (eks. kylling, frikadeller m.m.) leveres i ildfaste fade – lige til at stille på bordet.

Ved helstege må udskæring af kødet påregnes.

Varm sauce leveres enten i svejsede engangsplastbakker eller i stålkantiner med låg – hav derfor sauceskåle klar eller lån dem af os.

Flutes og brydebrød leveres kolde – påregn derfor opvarmning af disse.

I kan ønske at få maden leveret i engangsemballage – der er ikke forskel i prisen.

Udbringning

Fra Gadekøkkenet tilbyder vi udbringning af mad i Jammerbugt Kommune og omegn – ring og forhør om mulighederne.

I en afstand af op til 20 km er prisen 250 kr.

Hvis afstanden er 20 - 40 km er prisen 350 kr.

I er meget velkomne til selv at afhente maden.

Bestilling

Bestil gerne maden i god tid. Har du brug for at ændre kuvertantallet før jeres arrangement, kan det ske:

- buffet senest 5 dage før.
- sandwich, frokostretter og salatanretninger senest 2 dage før.

Betaling

Beløbet kan betales kontant eller overføres via netbank. Vi kan ikke modtage dankort.

Returgods

Transportkasser og evt. fade, skåle o.l. bedes afleveret i Gadekøkkenet senest 2 dage efter levering af maden. Er fade, skåle o.l. ikke rengjorte, opkræver vi 10 kr. pr. kuvert.



Lokale livretter og lækre madoplevelser