

GADEKØKKENETS BUFFET OG FESTMENU



Sammensæt følgende retter på kryds og tværs til en spændende buffet eller en lækker festmenu. Kan også kombineres med andre retter fra eks. vores frokostretter. Kontakt os endelig for vejledning.

Forretter

- 100. Varmrøget laks anrettet på salatbund med rejer, agurk, cherrytomat m.m. Hertil dressing
- 101. Frisk rejesalat m. avocado, æble, granatæble
Kan anrettet i portionsglas
- 102. Tunmousse anrettet på salatbund og pyntet med rejer, tomat, agurk, citron. Hertil dressing
- 105. Fiskesymfoni m. lakseroulade, tunmousse, rejer, sweet drops og salat. Hertil dressing
- 120. Røget dyrekølle m. tyttebærskum og marinerede æbler. Anrettet på salatbund
- 125. Bøfsalat m. mar. roastbeef, mango, avocado, cherrytomat, bønner, cashewnødder. Dressing
- 132. Tarteletter med høns i asparges (2 pr. cou)
- 133. Kyllingesalat m. bulgur, cherrytomat, agurk, peberfrugt, soltørrede tranebær.... Dressing

Kød

- 200. Sennepsglaseret skinke
- 202. Baconsvøbt farseret svinemørbrad
- 204. Svinekam marineret med peber og ramsløg
- 205. Æble-BBQ marineret svinemørbrad
- 210. Kryddermarineret kyllingefilet
- 219. Braiseret kalvecuvette m. skysauce (merpris 15 kr./cou)
- 221. Rosastegt oksefilet - varm (merpris 10 kr./cou)
- 224. Rosastegt oksemørbrad (merpris 20 kr./cou)

Tilbehør

- 310. Kold kartoffelsalat
- 312. Græsk kartoffelfad
- 313. Små ovnstegte krydderkartofler
- 316. Flødekartofler
- 317. Råstegte kartofler m. persillepesto og ristede solsikkekerner (kold salat)
- 333. Blandet grøn salat m. dressing
- 335. Salat m. orangemarinerede æbler, vindruer, soltørrede tranebær, gulerødder
- 336. Italiensk inspireret salat m. semidried tomater, agurk, cherrytomat, perlebyg, puck-feta, pesto
- 337. Gadekøkkenets salatfade med 3 spændende salater incl. dressing (merpris 25 kr./cou)
- 338. Pastasalat med cherrytomater, agurk, majs, gulerødder, forårsløg. Dressing
- 361. Bønner med rødløg, persillada, sprødt bacon
- 362. Grillsauterede grøntsager

- 363. Sesamristede champignons, rødløg, broccoli
- 364. Bulgurpilaff m. gulerødder, broccoli, bønner, peberfrugt, rødløg, hvidløg
- 370. Kraftig skysauce **samt** ovnbagte løg
- 371. Skovsvampesauce **samt** ovnbagte løg

Dessert

- 400. Citronfromage m. flødeskum, kandiserede citronstrimler og pistacienødder
- 402. Valnøddetærte m. chokolade og creme fraiche
- 403. Nødde-marengs lagkage, lækker fyld, bærpynt
- 404. Osteinretning m. 3 oste, kiks, smør&frisk frugt
- 405. Daim islagkage på jordbærbund m. overtræk af Daimchokolade. Flot afpyntet
- 409. Hjemmelavet vanilleis m. brownie med karamelcreme, browniestykker og valnødder
- 410. Crispy daimlagkage med råsyltede skovbær
- 411. Valnøddekage m. chokolademousse. Flot pynt

Brød

- 500. Flutes **OG/ELLER** brydebrød (pris: 5 kr./del)

Praktiske oplysninger

Alle retter, der skal serveres kolde er dekorativt anrettet på pæne fade - lige klar til at stille på bordet.

Med undtagelse af:

- Varmt grøntsagstilbehør (nr. 362, 363, 364)
- Saucer (nr. 370, 371)
- Brød (nr. 500, 501)

som leveres kold, så kommer resten varm, og leveret i pæne ildfaste fade klar til at stille på bordet.

Ved helstege må udskæring af kødet påregnes.

Vi tilpasser gerne menuerne efter Jeres ønsker.

Priser og antal

Alle anførte priser er per kuvert og inkl. moms.

Gælder ved bestilling af min. 15 kverter.

Er I mere end 50 personer så ring og få et tilbud.

Antal retter	4	4	5	6	7	8	9	10
	Stykantal							
Forret	0	1	1	1	1	1	2	2
Kød	2	1	1	2	2	3	3	3
Tilbehør	2	2	2	2	3	3	3	4
Dessert	0	0	1	1	1	1	1	1
Kr. m/moms	99	123	162	187	207	227	261	281