

# 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.

Minimum 15 cou



## Forretter

- 100. Varmrøget laks anrettet på salatbund m. rejer, agurk, cherrytomater mm. Hertil dressing. (Merpris 10 kr./cou)
- 101. Frisk rejesalat m. avocado, æbler, grantæble... Kan anrettes 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
- 132. Tarteletter med høns i asparges (2 pr. cou)
- 135. Kyllingesalat i cremet dressing på leje af marinerede æbler og spidskål. Toppet med syltede havtorn og bacon.

## Kød

- 200. Sennepsglaseret skinke
- 204. Svinekam marineret med peber og ramsløg
- 206. Marineret svinemørbrad
- 210. Kryddermarineret kyllingefilet
- 221. Rosastegt oksefilet - varm (merpris 10 kr./cou)
- 224. Rosastegt oksemørbrad (merpris 20 kr./cou)

## Tilbehør

- 301. Italiensk tærte m. krydrede tomater m. note af oregano og hvidløg. Bagt med æg og ost
- 306. Bagt kartoffelsoufle m. pesto, revet ost. Toppet med pomes duchesse
- 310. Kold kartoffelsalat
- 313. Små ovnstegte krydderkartofler
- 316. Flødekartofler
- 333. Årstidens blandede salat. Dressing
- 338. Pastasalat m. mozarellaperler, cherrytomater, agurk, majs, ærter, forårsløg. Dressing
- 366. Bulgursalat.
- 372. Kraftig skysauce (rabat 10 kr./cou)
- 373. Skovsvampesauce (rabat 10 kr./cou)

## Desserter og kager

- 400. Citronfromage, nougatfromage mf. Ring gerne
- 401. Valnøddekage m. saltkaramelcreme. Pyntet med appelsinristede valnødder og chokolade
- 403. Nødde-marengs lagkage, lækker fyld, bærpynt
- 404. Osteinretning m. 3 oste, kiks, smør&frugt
- 405. Daim islagkage på jordbærbund m. overtræk af Daimchokolade. Flot afpyntet
- 406. Islagkage med saltkaramel på bastognebund. Overtrukket med hvid chokolade og pyntet med toffifee mm.
- 414. Hjemmebagt gammeldags kringle
- 415. Klassisk lagkage m. creme og marmelade

## Brød

- 500. Flutes/baguette (pris: 5 kr./cou)

## Praktiske oplysninger

Alle retter, der serveres kolde er dekorativt anrettet på pæne fade - lige klar til at stille på bordet. Alt kød leveres varm, men helstege skal I selv skære. Saucerne skal I selv varme.

Øvrigt tilbehør der skal serveres varmt, leveres varmt i pæne ildfaste fade klar til at stille på bordet. Brødet skal I selv varme.

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 kuverter. 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

## Lokale livretter og lækre madoplevelser