

MENU 2009/2010 - ARRANGEMENTER

Menu	Beskrivelse	Pris pr. kuvert
MENU 1 Grill Buffet Basic Min. 50 kuverter	<ul style="list-style-type: none"> • Lækkert mørt grillet okseflankesteak • Kyllinglår i spicy BBQ-sauce • Cremet kartoffelsalat • Tabouleh af hvedekerner med krydderurter & syltet citron • Grøn salat vendt med syltede sprøde grønsager • Indisk Raita • Hjemmelavet brød med smør 	240 kr. 195 kr. ekskl. moms
MENU 2 Grill Buffet Deluxe Min. 50 kuverter	<ul style="list-style-type: none"> • Lækkert mørt grillet okseflankesteak • Sukkersaltet bornholmsk unghanelår, vendt i varme krydderier • Slagterens hjemmelavede pølser med tilbehør • Nye danske kartofler vendt med sennepsvinatgette og krydderurter • Sprøde og lækre salater med bagte rødløg, syltede svampe, rød piment og parmesanost • Salat med bønner fra hele verden med olivenolie og citron • Indisk Raita • Hjemmelavet brød med smør 	275 kr. 220 kr. ekskl. moms
MENU 3 Grill Buffet Deluxe Min. 50 kuverter	<ul style="list-style-type: none"> • Lækkert mørt grillet okseflankesteak • Sukkersaltet bornholmsk unghanelår, vendt i varme krydderier • 2 typer af slagterens hjemmelavede pølser med tilbehør • Saftige revelsben med hot BBQ-sauce • Kartoffelsalat med asparges, romaine, æg og kapers • Sprøde og lækre salater med bagte rødløg, syltede svampe, rød piment og parmesanost • Hvedekorn med dressing af citron og olivenolie • Romesco og frisk dild sauce • Hjemmelavet brød med smør 	325 kr. 260 kr. ekskl. moms
MENU 4 Grill Buffet Deluxe Min. 50 kuverter	<ul style="list-style-type: none"> • Lækkert mørt grillet okseflankesteak • Andebryst marineret i teriyaki • Braiseret svineskank med BBQ-sauce • 2 typer af slagterens hjemmelavede pølser med tilbehør • Skaldyrssalat med cremet dressing, krydderurter og smagt til med bisque • Kartoffelsalat med krydderurter • Løg og fennikeltærter med hvisløg og timian • Sprøde og lækre salater med bagte rødløg, syltede svampe, rød piment og parmesanost • Sommersalat med asparges, romaine, æg og kapers • Majskolber med smør og krydderurter • Romesco og frisk dild sauce • Krydret rabarberchutney • Hjemmelavet brød med smør 	360 kr. 290 kr. ekskl. moms

MENU 2009/2010 - ARRANGEMENTER

Menu	Beskrivelse	Pris pr. kuvert
Tilvalg til grill Buffet Min. 50 kuverter	<ul style="list-style-type: none"> • Hellefisk i syltet appelsin med crudite af fennike • Grillet jomfruhummer med aioli • Dagens kage med ingefærcreme • Lun crumblecake med bær og frugter, hertil ingefærcreme 	<p>70,- 56,- ekskl. moms</p> <p>85,- 70,- ekskl. moms</p> <p>35,- 28,- ekskl. moms</p> <p>70,- 56,- ekskl. moms</p>
MENU 5 Tapas menu Min. 50 kuverter	<ul style="list-style-type: none"> • Grillet gambas rejer med aioli • Spicy lammekødboller med myntedip • Grillet kyllingspyd med peanutsauce • Små lune butterdejstærter med fennikel og løg • Nye saltkogte kartofler med aivar • Bruchetta med tørre tomater og gedeost fra Tebstrup • Chunky salat af auberginer, squash, rød peber, fennikel og svampe • Sct. Clemens blåskimmel på sprødt maltbrød med syltede valnødder • Saltbrownie med syltede skovbær • Hjemmebagt brød og smør 	<p>310 kr. 250 kr. ekskl. moms</p>
Tilvalg til Tapas menu Min. 50 kuverter	<ul style="list-style-type: none"> • 4 slags forskelligt charcuteri med tilbehør 	<p>75 kr. 60 kr. ekskl. moms</p>

MENU 2009/2010 - ARRANGEMENTER

Menu	Beskrivelse	Pris pr. kuvert
MENU 6 3-retter Min. 50 kuverter	Vælg en af flg. forretter: <ul style="list-style-type: none"> • Kold agurkesuppe med grillede kæmperejer og urtegrissini • Rimmet laks vendt i krydderurter, æblekompot med peberrod, friseesalat, lakserogn og creme fraiche og vinaigrette • Gravad okse, syltede valnødder, friseesalat og pæremustrada 	340 kr. 275 kr. ekskl. moms
	Vælg en af flg. hovedretter: <ul style="list-style-type: none"> • Stegt perlehøne bryst, confiteret lår, risotto, ærter i dampet spidskål og mørkel glace • Grillet okse, sauterede gulerødder og forårsløg, sauce bourgogne og nye kartofler i persillesmør • Rosastegt lammeculotte, lammepølse med fennikel, kikærter, couscous, brændt piment og indisk raita • Bagt torsk med basilikum crust, kompot af kartofler, rygeost, brøndkarsecreme og piment olie 	
	Vælg en af flg. desserter: <ul style="list-style-type: none"> • Æblemazarinkage med hindbærcoulis og nougat parfait • Chokoladefondant med cremet chokoladeis og karamelsauce • Rabarbercrumble med ingefærcreme og hyldeblomst marineret skovbær 	
MENU 7 Natmad	Vælg en af flg.: <ul style="list-style-type: none"> • Pølser fra grill med klassisk tilbehør 	65 kr. 50 kr. ekskl. moms
	Vælg en af flg.: <ul style="list-style-type: none"> • Chili con carne med brød og ris • Fransk løgsuppe med ostebrød • Indisk karrysuppe med hønsekød og ris • Frikadeller med kartoffelsalat og rødbeder • Hotwings med dip og kartoffelsalt 	75 kr. 60 kr. ekskl. moms