



## Mad ud af huset

Her finder du spændende muligheder for at sammensætte maden til dit personlige festarrangement i egne lokaler.

Ved afhentning leveres maden som standard i porcelænsservice pakket i termokasser til transport (depositum). Du kan også vælge engangsemballage mod et grønt pristillæg.

**Forretter + hovedretter + desserter + natmad (min. 20 kuverter)**

**Tre forskellige buffeter (min. 20 kuverter)**

### Supper

Klar suppe med boller og grøntsager .....	kr. 75,-
Hjemmelavet, kraftig tomatsuppe af friske tomater, krydderurter og hvidløg, toppet med bacon crumble .....	kr. 75,-
Flødelegeret aspargessuppe med kødboller .....	kr. 75,-

### Fiskeretter/forretter

Kold, hjemmerøget laks på sprød salat med rejer, asparges, dildcreme og flute .....	kr. 115,-
Sportsbyens rejecocktail med orientalsk dressing, smør og flute .....	kr. 115,-
Laksepaté med spinat, dildcreme og flute .....	kr. 115,-
Vol-au-vent med skaldyrstuvning .....	kr. 115,-
Tunmousse på sprød salat med dressing, flute og smør .....	kr. 115,-
Hjemmelavet hønsesalat på ananasring, med bacon, flute og smør .....	kr. 75,-
Bruschetta med svampe, tomat og frisk ost .....	kr. 95,-
Ferskrøget laks med flødestuvet spinat, asparges og ristet brød .....	kr. 115,-

# Valgmuligheder

## Hovedretter

Farseret kalkunbryst med årstidens salat og hjemmelavet dressing, hertil håndskårne stegte kartofler og kraftig svampesauce .....	kr. 175,-
Helstegt svinekam med 3 slags grøntsager .....	kr. 175,-
Kalvesteg med 3 slags grøntsager, kartofler og flødesauce .....	kr. 185,-
Oksefilet med 3 slags grøntsager, flødekartofler og sauce bordelaise .....	kr. 185,-
Oksehøjreb med grøn salat, bagt kartoffel og skysauce .....	kr. 185,-
Lammekølle med 3 slags grøntsager, flødekartofler og lammesky .....	kr. 185,-
Kalvemørbrad med 3 slags grøntsager, pommes Dauphine og trøffelsauce ....	kr. 275,-
Chateaubriand (helstegt oksemørbrad) med 3 slags grøntsager, timiankartofler og sauce Bearnaise .....	kr. 275,-
Squashbøffer med mozzarellaost, peberfrugt og hvidløg, hertil årstidens salat og hjemmelavet dressing .....	kr. 125,-

## Desserter

Frugtsalat med friske håndskårne frugter og softice.....	kr. 85,-
Rubinsteinkage .....	kr. 85,-
Frugttærte med kranskagerand og creme fraiche .....	kr. 85,-
Tiramisu .....	kr. 85,-
Dekadent chokolade brownie med hvidt chokoskum og hindbærcoulis.....	kr. 85,-

## Natmad

Lune frikadeller, 3 slags pålæg, brieost, lyst og mørk brød.....	kr. 145,-
Lun leverpostej, 3 slags pålæg, brieost, lyst og mørkt brød.....	kr. 145,-
Lune frikadeller med kold kartoffelsalat og flute .....	kr. 145,-
Røget skinke med melon, brieost og brød .....	kr. 145,-
Biksemad med rødbeder og brød .....	kr. 145,-
Hotdogs med det hele .....	kr. 145,-

# Valgmuligheder

## Buffeter (*min 20 kuverter*)

### Buffet - dansk

- Tunmousse
- Frikadeller
- Oksefilet
- Ribbensteg
- Flødekartofler
- Løggratin med kartoffelskiver
- Pandekager med fyld
- Grøn salat med dressing
- Osteanretning og frugtsalat
- Flute og smør

Pris **kr. 245,-** inkl. moms

### Buffet – med middelhavs tvist

- Tunmousse
- Hjemmerøget laks
- Store indbagte rejer
- Fisk i fad med karrymayonaise og bacontern
- Hvidløgspaté med cornichoner
- Spegeskinke med melon
- Pasta med kalkun
- Oksefilet med grøn salat
- Brie og gorgonzola med druer
- Frugttærte
- Flute og smør

Pris **kr. 275,-** inkl. moms

### Buffet – vegetar

- Hjemmerøget laks med krydderurtdressing
- Kyllingetærte med tomater og oliven
- Grøntsagstærte
- Pasta med porrer og gulerødder
- Pandekager med svampefyld
- Grøn salat
- Flødegratinerede kartofler
- Råstegte timiankartofler
- 3 slags ost med druer
- Flute og smør

Pris **kr. 275,-** inkl. moms