

MENUER & PRISER



DINER TRANSPORTABLE



KOMPAKT



MENU

- 1 x FORRET
- 2 x KØD
- 1 x KARTOFFEL
- 2 x SALATER
- 1 x VARM SOVS
- 1 x KOLD SOVS

LEVERES I VARMEKASSE MED INSTRUKTION



fra **295 KR**

pris ved min. 20 kuverter

KOMPLET



MENU

- 1 x FORRET
- 2 x KØD
- 1 x KARTOFFEL
- 2 x SALATER
- 1 x VARM SOVS
- 1 x KOLD SOVS
- 1 x DESSERT
- 1 X NATMAD

LEVERES I VARMEKASSE MED INSTRUKTION



fra **395 KR**

pris ved min. 20 kuverter

- PÅ ALLE VORES MENUER ER BØRN FRA 0 TIL 3 ÅR GRATIS. BØRN FRA 3 TIL 12 ÅR HALV PRIS -



“

For at kunne give dig den bedst mulige madoplevelse ud af huset, har vi moderne varmekasser hvor maden holder sig varm, lækker og indbydende fordi kassen tiluttes strøm. Koldt mad ud af huset pakkes altid med isblokke i kasserne.

- Krofatter, Alex

FORRETTER

PR. PERS. FRA 75,-

- **Hønsesalat**
m/ananas og stegt spegeskinke
- **Rejecocktail**
i dyb tallerken m/brød
- **Rørt tunmousse**
på salatbund m/melon salsa og brød
- **Tarteletter**
m/høns i asparges
- **Lufttørret spegeskinke**
m/melonsalat og roucula
- **Røget ørred** + 10,-
m/lunstuvet spinat og brød
- **Lakseruller** + 10,-
m/kaviartcreme og brød
- **Ferskrøget laks** + 10,-
m/lunstuvet spinat og brød
- **Italiensk Vitello tonnato** + 10,-
m/brød
- **Maskeret blomkål** + 10,-
torsk pyntet m/rejer, æg og ærter
- **Rimmet laks** + 10,-
m/peberrod creme og rugbrødschips
- **Plukket varmt røget laks** + 10,-
på spæde salater dildmayo sylt og knas
- **Smørstegt kulmule/hvidfisk** + 20,-
på bund af marineret kål toppet med håndpillede rejer og spire
- **Stjernesnud** + 20,-
m/kogt og stegt fisk på brød
- **Muslinger** + 20,-
m/æble og gorgonzola suppe
- **Fransk bondesalat** + 20,-
rosastegt andebryst, syltet figer, fennikel, salat valnødder og syltet æbler
- **Fisketallerken** + 30,-
m/3 forskellige slags fisk
- **Italiensk tallerken** + 30,-
3 lækre italienske delikatesser m/tilbehør
- **Carpaccio** + 30,-
m/hjemmelavet pesto, pinjekerner, parmesan

BRUNCH



- Scrample æg med bacon/cocktailpølser og grøn topping
- Kold fiskefad el. mini rejecocktail
- Mini croissant med kyllingesalat el. fad med hønsesalat pyntet på salat bund
- 2 slags pålæg med tilbehør el. lun postej med champignon og rødbeder
- Urtepate med krobotikkens delikatesser el. italiensk salami med gorgonzola
- 3 slags oste med druer og tilbehør



fra **275 KR**

brødbord og smør + 25,-
pris ved min. 20 kuverter



HOVEDRETTER

INKL. KARTOFLER, SOVS OG 1 STK. TILBEHØR

PR. PERS. FRA 140,-

- Kyllingespyd m/grov peber og lime
- Hakkebøf 2x130 g.
- Ovnstegt 1/2 kylling m/rosenmarin
- Tørstegt flæsk 10 sk. pr. person
- Græsk farsbrød
- Luksus smørrebrød 3 stk. + 20,-
- Luksus stjernesnud + 20,-
- Laksesteak på urtebund + 20,-
- Marineret kyllingebryst m/bacon solsikkekerner + 20,-
- Marineret svinefilet m/abrikosfyld + 20,-
- Hamurgeryg glaseret i akaciehonning m/nødder + 20,-
- Æbleglaseret skinke + 20,-
- Svinefilet stegt som vildt + 20,-
- Husarsteg af svinefilet + 20,-
- Flæskesteg m/sprøde svær + 20,-
- Kold pebermarineret roastbeef + 20,-
- Oksegryde m/øl, enebær, laurbær samt æbler + 20,-
- Gammeldaws oksesteg m/surt og sødt + 20,-
- Andebryst stegt med Akaciehonning og nødder + 50,-
- Wienerschnitzel 175 g. m/garniture + 50,-
- Kalvefilet stegt m/estragon og hvidløg + 50,-
- Kalvefilet stegt m/farin og porter + 50,-
- Kalvesteg stegt som vildt + 50,-
- Rosastegt oksehøjreb + 50,-
- Oksemørbrad m/bacon + 50,-

KARTOFLER

- Kartoffelsalat
- Grøn kartoffelsalat
- Bagekartofler m/svør og dressing
- Kartoffeltårn toppet med cherry tomat
- Flødekartofler
- Røsti kartofler
- Marinerede kartofler m/soltørrede tomater og bønner
- Små kartofler i pesto m/ristede græskarkerner og krydderurter
- Petit kartofler stegt m/pestos eller smør og persille

SOVS

- Smørsovs
- Skysovs
- Bearnaisesovs
- Vildsovs
- Rødvinssovs
- Whiskeusovs
- Champignonsovs
- Estragonsovs
- Paprikasovs
- Kold urte- og hvidløgssovs
- Appelsinsovs m/bacon, rødpeber og estragon

TILBEHØR

- Tomatsalat m/feta og oliven
- Tzatziki og oliven
- Coleslaw m/ananas
- Grøntsagstærte
- Tomater fyldte m/tyttebærmos
- Bagte rodfrugter i ahornsirup
- Spædsalat pyntet m/årstidens frugt
- Spidskålssalat m/syld og knas
- Rødkål m/surt og sødt
- Brød m/smør
- Olivenmix og plukket græsk gedefeta
- Ovnbagte svampe
- Waldorfsalat

1 STK. EKSTRA TILBEHØR + 20,-

DESSERTER

PR. PERS. FRA 75,-

- Hjemmelavet islagkage m/frugt
- Frugttærte m/marcipan og cremefraiche
- Ostelagkage m/frugtgelé
- Lun æbletærte m/marcipan og cremefraiche
- Rabarbertrifli
- Appelsin fromage/Citron fromage/Rom fromage pyntet med macarons, søde popcorn og frugt + 10,-
- Vanilieis m/valnøddekage og jordbærpuré + 10,-
- Marengsbund pyntet med frugt/bær af årstiden + 10,-
- 3 lækre oste m/sødt, knas og sylt. + 10,-
- Dessert variation 3 salgs + 20,-
- Nøddekurv m/is og frugt + 20,-



NATMAD

PR. PERS. 70,-

- Chili con carne m/flutes, crème fraiche og urter
- Grovboller m/3 slags pålæg og ost
- Æggekage m/rugbrød og røget flæsk
- Biskemad m/rugbrød og rødbeder
- Frankfurter pølser m/tilbehør
- Frikadeller m/kartoffelsalat
- Pandekager m/oksefyld og salat
- 1/4 sandwich 2 slags
- Mini crossants 2 slags



SUPPE

PR. PERS. 70,-

- Aspargessuppe m/kødboller
- Karrysuppe m/høns- og bacontern
- Oksekødssuppe m/kød- og melboller
- Hønskødssuppe m/kød- og melboller
- Løgssuppe m/ostebrød

