

# Inspiration til Maden

Få inspiration til din næste fest

Vi sammensætter altid maden i samarbejde med jer

Et hus med historie og omtanke  
Hvor maden laves fra bunden, af friske råvarer

## Brunch

Udvalg af modne oste  
Udvalg af charcuteri  
Røræg  
Ristede pølser  
Frisk frugt  
Yoghurt med hjemmeristet müsli  
Hjemmelavede pandekager  
Hjemmebagt rugbrød og brød  
Udvalg af wienerbrød

## Dansk Frokostbuffet

Æg/rejer  
Smørstegt Fiskefilet af frisk rødspætte  
Hvide sild med æggesalat  
Stegte sild smurt med dijon og persille  
Hønsesalat med sprød bacon  
Lun leverpostej med bløde løg  
Flæskesteg med rødkål  
(tillæg + modne ost og knækbrød)

## Buffet - God til Konfirmation, eller barnedåb

Tunsalat  
Varmrøget laks  
Kyllingespyd  
Kalveculotte  
Flødekartofler  
Små stegte kartofler  
Pastasalat med pesto  
Grønsalat med mozzarella  
Perlebyg med grillet grønt  
Diverse cremer  
hjemmebagt brød  
Chokoladecake  
Is  
Frugt

## Krunch - en gastronomisk inspirationstur

**Minimum** 8-10 anretninger serveret på bordet, eller buffet

Alt hvad torvet tilbyder!

## 2 eller 3 retters menuer

### Den sikre alle kan lide

○ Husets varmrøgede laks med urter og skalotte, salat af fennikel, purløg og æble, samt dildfløde

○ Kalveculotte stegt med rosmarin, pommes anna eller fløde kartofler, friske grønsager, samt rødvinssauce

○ Chokoladecake, is frugt

### Forår

○ Pocheret laks med nye danske asparges, rejer og urtesauce

○ Kalveculotte med spæde danske forårsgrønsager, kartoffelgratin og en lækker sauce

○ Hvid chokoladecreme, bagte rabarber, sprød chokolade og mazarin

### Sommer

○ Tapas  
Diverse små retter f.eks. Bagt laks med røgeost og rugbrød  
Skinke, pølse, cornichoner og oliven.  
Ceviche af kulmule, lime og koriander

○ Kalvetykkam med frikasse af kalvebryst og sommerurter, nye kartofler og friskbælgede ærter

○ Chokoladecake, jordbær og vanilleparfait

### Efterår

○ Stegt torsk med variation af selleri og sauce blanquette (cremet sauce)

○ Dansk oksemørbrad med pommes Anna, bagte efterårsgrønsager og rødvinssauce

○ Pære belle Helene

### Vinter

○ Varmrøget laks, med salat af fennikel, æble og dild. Serveret med peberrodsfløde

○ Porchetta af dansk svineryg, med ragout af bacon, svinekæber og vintergrønsager.  
Bagt kartoffelpure med skalotter og god sauce med persille

○ Klassisk nøddekurv med is og lun chokoladecake med blødende hjerte