

Mad og hjælp Toftlund

www.madoghjælp.dk. Tlf. 29 90 04 10



Buffet ud af huset

Til hele Jylland og Fyn.

Ring og bestil tid for personligt møde Tlf. 29 90 04 10

Forespørg online www.bestilfestmad.dk

Cvr .12705603

Buffet ud af huset.

Hvor ikke andet er nævnt er levering og returnering af emballage inkluderet ved min. 30 kuverter, 50 kuverter nord for århus. Gratis køkkenhjælp er så længe vi har ledigehænder. Bestil i god tid.

Buffet leveres med alt til buffet.

Forretter er klar til bord når de ankommer, brød kan luges.

Ønskes forret leveret på tallerken vælges kun 1 forret som leveres anrettet eller ,anrettes af os hos dig.

Ønskes både tallerkenanrettet forret og dessert , bestil med kok på stedet + kr. 35,- pr. kuvert.

Kok er inkluderet hvor det står nævnt ved menuen.

Hovedret .: Kartoffler og kød leveres i varmekasser, hvor I selv skærer kødet ud

(Eller vores køkkenhjælp) Sops skal evt. varmes .

Dessert :

Menuer med Is kræver I har fryser på stedet , har I ingen fryser på stedet kan dessert ændres til anden dessert der ikke kræver frost.

Gratis køkkenhjælp ankommer ca 1 time før spisetid og tager imod maden , gør maden klar til bord.

Imellem pauserne kan hun/han klare lidt opvask / kaffe brygning alt efter antal gæster.

Priser i kataloget er pr. person ved min 30 kuverter , 50 kuverter nord for Århus .

Med kok på stedet 50 kuverter. Ved mindre indhent venligst et tilbud .

Hvor ikke andet er nævnt er levering og returnering inkluderet vores menuer, op til 100 km. tur retur ved min 30 kuverter , 50 kuverter nord for Århus.

Endelig antal tilrettes 8 dage før festen . og der indbetales herefter til konto 8 dage før festen , eller kontant ved udlevering af maden på dagen. (Vi modtager ikke kort)

Yderligere km . vil blive tillagt kr. 4,00 pr. km.

Der opkræves depositum kr. 1000,- for reservation af mad og hjælp efter ordreafgivelse.

Depositum fratrækkes den endelig regning, tilbagebetales ikke ved annullering af ordren.

Buffet.nr. 0. Ungdomsfest

Min 30 kuverter . Efter forbrug. Startpris med 1 personale inkluderet. kr 2000,-
+ kr. 25,- pr. del

Hovedret med Skønne hotdog fra hotdogcyklen, og dejlige dessert pandekager vi tilbereder fra buffet.

Startpris uanset antal kr. 2000,-

Inkl levering og returnering op til 100 km .Yderligere km. 4,00 pr. km.

*Vi kommer og stiller hotdogcyklen, og pandekagesteger op ca.1,5 time før spisetid.
Hotdog og dessertpandekager afregnes efter forbrug pr. del 25,- pr, del .*

Vælg 1 Dessert : Ekstra desserter tillæg + kr, 500,- pr. slags.

*1. Pandekage med vaniljeflødeis ,
jordbærsyltetøj, chokoladesauce*

*2. Pandekage med Nutella, banan,
flødeskum , kokos*

*3. Pandekage med chokoladecreme,
appelsinmarmelade, makron , reven
appelsinskal .*

*4. Pandekage med frugt og skyr , banan,
granatæble, honning*

Spis til i er mætte dog max. 3 timer . yderligere timer afregnes med kr. 500,- pr. time .

Ved mange indsætter vi ekstra personale så I kan nå at spise indenfor de 3 timer. Min. 30 personer.

Min. 30 personer.

Buffet no. 1. kr. 169,-

Forret , 2 x kød med tilbehør.

Uden dessert.

2 retters buffet . Alt til buffet.

Forret :

Tunmousse

Pyntet med urter og tomat serveres med økologiske rugbrødschips

Salater

Broccoli salat

Med sprødt bacon, syltede rødløg og broccoli crudité

Spinat salat

Spæde spinatblade vendt med æbleeddike, feta, rødløg og couscous

Hovedret

Glaseret skinke

Ovnbagt skinke med brunfarin og akaciehonning

Kalve Culotte

Grillet kalveculotte med fedtkant, timian og hvidløg

(Velfærds oksefilet fra Grambogård +25,-)

Ovnbagte petit kartofler krydret med rosmarin og hvidløg

Hjemmelavet Whiskysauce

Hertil friskbagt brød og smør.

www.bestilfestmad.dk - bestilfestmad@gmail.com - tlf . 29900410

International kr. 175,-

Vælg Fransk, Hawaii eller Toscansk buffet .

Fransk menu.

- Langtidsstegt oksetyksteg rullet m. lufttørret skinke, fyld af soltørret tomater og rosmarin.
- IRøget unghanebryst
- Timianstegte kartofler
- Løgtærte
- Rødvinssovs
- Ratatouille
- Bondesalat

Hawaii menu .

- Kyllingebryst fyldt med flødeost med tranebær og bacon
- Mari. svinefilet med fyld af abrikos, hvidløg og timian.
- Hawaiiisalat med savoykål, æble, gulerod, ananas og kokostern.
- Pastasalat m/cherrytomater, salattern, rødløg osv.
- Kartoffeltårne m. pesto

Kold peberfrugt sovs

Toscansk menu.

- Porchetta steg med mørbrad (Italiensk rullesteg)
- Bådkartofler med hvidløg og rosmarin
- Sennepsmarinerede rodfrugter
- Bruschetta m/tomat, hvidløg og basilikum

Skysovs

Buffet no. 25 . kr. 189,-

3 retters mesterbuffet . Der kan være dele der ikke er 100 % hjemmelavet.

Buffet med 3 retter fra mesterslagter.

Der leveres ikke gratis køkkenhjælp med menuer under kr. 200,- Tilkøb hjælp fra kr. 150,- pr. time.

Buffet no. 25 .

3 retters buffet.

Forret:

Fisketerrin Hvedekerne salat med kylling

Serveres med friskbagt brød og smør

Hovedret :

Oksecuvette med grønt og sauce

Timianstegte petit kartofler,

Salat efter årstiden.

Dessert som buffet:

Husets ostebræt med syltet tilbehør og vindruer

Mulighed for tilkøb ekstra dessert

Brownie med vaniljecreme. Pr. kuvert kr. 25,-

min. 30 kuverter.

Buffet no.3 . kr. 199,-

Frydens 2 retters buffet. Forret og hovedret.

Frydens buffet 2 retter.

Ovnbagt skinke med brun farin og akaciehonning

Kylling på spyd
marineret i taiyaki og grillet

Helstegt oksefilet

Oksefilet med fedtkant grillet med timian og hvidløg.
(Velfærds oksefilet fra Grambogård +15,-)

Ovnbagte flødekartofler

Ovnbagte petit kartofler krydret med rosmarin og hvidløg

Hjemmelavet Whiskysauce

Pebersauce tyk og cremet

Hertil frisk bagt brød og smør

Buffet 4. kr. 200,-

Kogekone brunch. Frokost / brunch buffet. kræver køkken for færdiggørelse af mad.
Kogekone på stedet de første 3 timer. Yderligere timer kan tilkøbes. Tilvalg Brød og smør + kr. 20,-

Kogekone brunch 1. (Kræver køkken på feststedet for færdiggørelse af mad.)

Marineret sild med kapers og løgringe

Ægge / karrysalat.

Æg og tomat

Serveres ved borde.

På buffet

Små portions græsk yoghurt med frugt og myslipynt

Fiskefilet med remoulade

Varmrøget laks , med rygeostecreme

Pandekage med sirup

Hjemmelavet marmelade.

Lun leverpostej med bacon

Brunchpølser, scramble æg, bacon

Mini Croissant med fyld af hønsesalat

Pålægs fad, rullepølse og spegepølse, pynt

Tærte med med skinke.

Pause.

Chokolademousse , i portionsglas

Oste fad, skærest, brie ost, grøn ost

Frugt til pynt og lidt kiks

3 forskellige slags specialbrød og rugbrød. Smør + kr. 20,-

International kr. 205,-

Vælg Italiensk, Spansk eller Amerikansk . Pris inkl. levering. MIn. kuverter.

ITALIENSK BUFFET 2

- Svinemørbrad a la saltimbocca.
- Helstegt oksefilet.
- Auberginer i tomatsovs.
- Ovnstegte kartofler m/rosmarin og hvidløg.
- Tomatsalat m/frisk mozzarellaost og basilikum.
- Melon/drue salat

SPANSK MENU

Langtidsstegt kalvefilet m/timian

Svinemørbrad i fad m/chorizo, tomatsovs, mandler og mandarin

Kartoffeltortilla

Appelsinsalat

Salat m/mango og pærer

AMERIKANSK MENU

Hvidløgsmarineret oksehøjreb

Barbeque marineret spareribs

Hot wings

Coleslaw

Majskolbe med smør

Bagt kartoffel med Kryddersmør

Madbrød

Buffet 4. Stegebuffet kr. 220,-

Slagterens Stegebuffet 5 dele

Vælg 2 slags kød:

Hvidløgs marineret lammeculotte eller kølle
Glaseret skinke eller hamburgerryg
Italiensk porchetta steg
Fanø øl marineret svinekam
Marineret Oksefilet
Fyldt svinemørbrad
Fyldt kyllingebryst
Fyldt kalkunbryst
Tykstegsfilet
Vildsvinefilet
Vikingekøller

Tilbehør: Salater Vælg 1 .

Spidskålssalat
Hawaiiisalat
Hvidkålssalat
Rødkålssalat
Nordisk kålsalat
Rebildsalat
Broccolisalat
Bønnesalat
Pastasalat m/grønt
Rødbedesalat
Grøn salat m/hjemmelavet rød dressing
Ratatouille
Rodfrugter
Græsk tomatsalat
Tomatsalat med mozzarella
Coleslaw (150g)
Tzatziki (100g)
Fetacreme (100g)

Tilvalg af flere salater pr stk. kr. 22,-

Kartofler vælg 1 . Tilvalg af flere kartofler . Pr . stk. kr. 24,-

Kartoffeltårne (2 stk.)
Råstegte basilikumkartofler
Små kartofler m/timian og rosmarin
Paprikakartofler
Citronkartofler
Flødekartofler (alm. eller pesto)
Spinat/kartoffelgratin
Bagt kartoffelmos
Marineret kartoffelsalat med blomkål, squash
og rødløg
Kold kartoffelsalat
Bagekartoffel (2 stk.)
Grøn pestokartofler
Mexico kartofler
Sauce . Vælg 1 . Tillæg ved flere sauce kr.
15,-

Svampesauce

Rødvinsauce

Bearnaisesauce

Whiskysauce

Brunsauc

Glacé (okse, kalve eller hvidløg)

Madbrød og hvidløgssmør . inkluderet

Buffet 2. Toftlund 9 dele . kr. 200,-

Vælg 1 forret 2 kød , 2 kartofler, 2 salater 1 sauce og 1 dessert .
Mestermenu, Der kan være dele i denne menu der ikke er 100 % hjemmelavet.

Vælg 1 forret :

Tarteletter med høns i asparges

2 skiver lakseroulade med rejer

Maskeret blomkål med grønt

Tunmousse med rejer og dilldressing

Hønsesalat på ananas ring med bacon

Varmrøget laks med asparges og rejer

Vælg 2 kød og 2 kartofler .

Marineret svinefilet

Kalkun i svøb af bacon

Marineret kyllingebryst

Glaseret skinke

Nakkesteg stegt som vildt

Pulled pork

Hot wings'BQ marineret kam ben

Helstegt oksefilet

Flødekartofler

Krydrede kartofler

Hvide kogte kartofler

Brasede kartofler

Bagt kartoffel med smør

Kold kartoffelsalat eller ris

Salater vælg 2 slags.

Grøn salat med dressing

Salatbar 12 slags med dressing

Broccolisalat

Salat himmelblå

Pastasalat

Hvidkålsalat

Melonsalat

Waldorfsalat

Sauce. Vælg 1

Whisky sauce

Rødvinsauce

Champignon ala ´creme

Brun sauce

Bearnaisesauce

Dessert - Vælg 1

Citronfromage med flødeskum

Chokolademousse med flødeskum

Fløderand med kirsebærsauce

Ostelagkage med kiwi

Frugttærte med cremefraice

Frugt med råcreme

Buffet 24. kr. 225,-

Stor frydefuld buffet

Forret vælg 1

Tunmousse, Pyntet med urter og tomat serveres med økologiske rugbrøds

chips. Cæsarsalat.

Grillet kyllingebryst, sprød salat, dressing, tomater, parmesan og brødcrouton.

Lakseroulade, Dansk laks, friskost og urter serveret med citron.

Tarteletter, Cremet høns i asparges serveret i butterdejs skaller.

Dansk røget Hvide. Sande laks, Æble, salat, urtecreme, citron coulis.

Serrano skinke med melon og sprød salat.

Kød: Vælg 2

Glaseret skinke

Ovnbagt skinke med brun farin og akacie honning

Braiseret nakkefilet

Nakkefilet vendt i bacon og braiseret i ovn

Kylling på spyd

Marineret i taiyaki og grillet

Kylling supreme

Sprødstegt kyllingefilet på ben

Kalve Culotte

Grillet kalveculotte med fedtkant, timian og hvidløg.

Helstegt oksefilet, Oksefilet.

Sauce: Vælg 2

Whisky sauce

Peber sauce

Sauce af fonden

Bearnaise

Chili Bearnaise

Rødvinsauce

Tilbehør: Vælg 4 slags

Broccoli salat, med sprødt bacon, syltede rødløg og broccoli crudité.

Spinat salat, Spæde spinatblade vendt med æble eddike, feta, rødløg, couscous.

Tomat salat. Mozzarella, basilikum og oliven.

Cæsar salat, Salat, tomat, parmesan, dressing, brød croutoner.

Kokkens pasta salat.

Årstidens grønne salat.

Ovnbagte petit kartofler krydret med rosemarin og hvidløg.

Ovnbagte fløde kartofler.

Bagt kartoffelmos.

Inkl. friskbagt brød og smør

Dessert: Vælg 1

Lagkage med Jordbær

Kraftig chokolade brownie

Tiramisu

Buffet 34. 2 retter kr. 235,-

Frydens buffet . Uden dessert

1 Forret med tarteletter .

3 Tarteletter med høns i asparges .

Serveres i skåle på buffet og Tartelet på fad til egen fyld .

2 x kød.

Marineret kyllingebryst

Helstegt oksefilet

Brød og smør som tilkøb + kr. 15,-

Vælg 2 x kartofler.

Flødekartofler

Bagt kartoffel med hvidløgssmør .

Salater 2 slags.

Grøn salat med dressing.

Broccolisalat .

2 x Sauce.

Whisky sauce

Bearnaisesauce

Uden dessert.

Tapasbuffet kr. 245,-

Delemad til bord, leveres på planke eller fad.

Tapas til bord. + dessert/kage . Inkl. Brød, humus .

Min. 10 dele tapasplanke , mad i lange baner med div. tilbehør

Til kaffen vælg mellem: .

- Dessert tapas, af chokolademousse med div pynt, frisk frugt og list ost.
- 1 Lakrids chokolade muffins, smurt med smørcreme og klædt på til fest,

Valgfri i farve af pynt.

Pris er ved min. 30 kuverter.

Kan leveres ned til 12 personer mod tillæg af transport.

Leveres på planker eller fade til buffet , eller bord

Ved mange anrettet vi i køkkenet hos jer.

80'er menu. kr. 250,-

Slagterens 3 retters menu.

Forret: Tunmousse eller Rejecocktail

Hovedret .

Roastbeef og glaseret skinke,
Hasselbackkartofler og flødekartofler

Grøn salat m. dressing, bearnaisesauce og flutes

Dessert:

Jordbærislagkage m. nøddebund

Buffet 5. 9 dele. kr. 265,-

Buffet med oksemørbrad, uden dessert

2 x forret med 2 salater

Dansk røget Hvide Sande laks, Æble, salat, urtecreme, citron coulis.

Serrano skinke, modnet i 12 måneder, melon, salat.

Tomatsalat med mozzarella, basilikum og oliven.

Spinatsalat, Spæde spinatblade vendt med æble eddike, feta, rødløg og couscous.

3 x kød

Helstegt oksemørbrad, Rosa stegt oksemørbrad fra Grambogård.

Grillet kalve culotte med fedtkant, timian og hvidløg.

Braiseret nakkefilet, nakkefilet vendt i bacon og braiseret i ovn.

2 x kartofler

Ovnbagte flødekartofler.

Ovnbagte petit kartofler krydret med rosmarin og hvidløg.

2 x sauce

Whiskysauce

Pebersauce

Inkluderet friskbagt brød og smør .

Buffet 7. kr 260,-

3 klassisk retter

2 Forretter på buffet.

Tarteletter med høns i asparges 2 stk pr. person .

Lakseroulade af koldrøget laks med kørvel, dild og citron ,

Brød og smør

Hovedret på buffet .

Glaseret skinke med hjemmelavet flødekartofler.

Rosastegt kalvefilet Smørdampet spæde grøntsager og pommeshasselbagt.

Serveres med sauce bearnaise .

1 varm garniture .

1 salat efter årstiden og kokkens valg .

Dessert på buffet

Citronfromage med sprød vanilje og sød syltet citron.

Buffet 6. kr. 260,-

Øens buffet . Alt til buffet, Salatbar 12 dele.

Forret :

Tunmousse, med rejer brød og smør.

Hovedret :

Helstegt oksefilet

Kalkun i svøb

Flødekartofler

krydrede kartofler

Rødvinsauce

Salatbar 12 dele

Broccolisalat.

Brød og smør

Dessert .

Jordbærtærte , sprød tærtebund med mazarin, vaniljecreme, citronfromage og hvid chokolade

Buffet 8. kr. 260,-

Buffet fra restaurant .

Forret

3 stk. Tarteletter med høns i asparges.

Tomat og persille. (tarteletter kal lunes.)

2 x Hovedret buffet .

Australsk kalve cuvette ,med pommes anna.

Rødvinsauce.

Sprængt nakke i masser af krydderurter med sauce af skyen

Små nye kartofler.

1 varm grønt

2 Salater, dressing

Brød og smør

2 x Dessert

Pandekager med vanilje is og chokolade sauce.

Kraftig chokolade kage med frisk hindbær sorbet.

Buffet 9. kr. 260,-

Buffet fra restaurant. Oksemørbrad fra Grambogård.

Uden dessert. Tilkøb af dessert + kr 45,-

Tarteletter med høns i asparges serveret i butterdejsskal

Lakseroulade med friskost og urter

Broccoli salat. Sprødt bacon, syltede rødløg og broccoli krudité

Spinat salat. Spæde spinatblade vendt med æbleeddike, feta, rødløg, couscous

Tomat salat. Mozzarella, basilikum og oliven

Kylling supreme. Sprødstegt kyllingefilet på ben

Helstegt oksemørbrad , Rosa stegt fra Grambogård

Braiseret nakkefilet vendt i bacon og braiseret i ovn.

Ovnbagte flødekartofler +

Ovnbagte petit kartofler krydret med rosmarin og hvidløg

Whiskysauce + Sauce af fonden

Inkluderet friskbagt brød og smør

Buffet 26. kr. 260,-

Alt til buffet fra Restaurant

Alt til buffet.

Dampet torsk på urtesalat og Hjemmerøget laks med rygeostecreme .
Nøddepaté.

Pulled kylling med coleslaw .
Oksefilet med rødvinssauce.

Ovnstegte kartofler .
2 x salater .

Ostebræt med syltet tilbehør og vindruer .
Mazarinkage med chokolade .
Hindbærmousse i bisquit .

Serveres med friskbagt brød og smør .

Buffet 13. kr. 279,-

Øens buffet 6 retter.

2 Forretter:

Røget tyndstegs filet med syltede brombær, spæde salater og friske krydderurter

Varmrøget laks med radise, fennikel og sprød rugbrød serveret med dildcreme

2 Hovedretter:

IPA Braissieret Gris, bagte rødder, timian, gulerødder. Serveres med Rosmarin kartofler og Braissierlage.

Langtidsstegt Oksefilet , Grillet spidskål, ristede svampe og brændte løg serveres med Ristede kartofler og rødvinsauce smagt til med cognac.

2 Desserter:

Mojito Fromage. Med sprød vanilje og chokolade rør.

Jordbærtærte . Sprød tærtebund med mazarin, vaniljecreme

Buffet 11. kr. 260,-

Fryden buffet : 1 forret, 2 kød , 4 tilbehør, 2 kartofler. 2 saucer og 1 dessert.

Forretter: Vælg 1.

Tunmousse. Pynt af urter og tomat , økologiske rugbrøds chips. Cæsarsalat.

Grillet kyllingebryst, sprød salat, dressing, tomater, parmesan, brød croutons

Lakseroulade med friskost og urter serveret med citron

Tarteletter Cremet høns i asparges serveret i butterdejs skaller.

Dansk røget Hvide. Sande laks, Æble, salat, urtecreme, citron coulis

Serrano skinke med melon og sprød salat

Brød og smør inkluderet.

Kød: Vælg 2 slags

Glaseret skinke

Ovnbagt skinke med brun farin og akacie honning

Braiseret nakkefilet

Nakkefilet vendt i bacon og braiseret i ovn

Kylling på spyd

Marineret i taiyaki og grillet

Kylling supreme

Sprødstegt kyllingefilet på ben

Kalve Culotte

Grillet kalve culotte med fedtkant, timian og hvidløg.

Helstegt okse filet

Sauce: Vælg 2 sauce

Wiskysauce

Peber sauce

Sauce af fonden

Bearnaise

Chili Bearnaise

Rødvins sauce

Tilbehør: Vælg 4 slags

Broccoli salat, med sprødt bacon, syltede rødløg og broccoli crudité

Spinat salat. Spinatblade vendt med æble eddike, feta, rødløg og couscous

Tomat salat. Mozzarella, basilikum og oliven

Cæsar salat. Salat, tomat, parmesan, dressing, brød croutoner

Kokkens pasta salat. Årstidens grønne salat

Ovnbagte petit kartofler krydret med rosemarin og hvidløg

Ovnbagte fløde kartofler

Bagt kartoffelmos

Dessert: Vælg 2

Lagkage med Jordbær

Kraftig chokolade brownie

Tiramisu

Buffet 18. kr. 269,-

Øens buffet . Normalpris kr. 289,- / tilbud 269,-

2 Forretter til buffet

Limerimmet laks, Røget mayonnaise, spinatcreme, rygeost, lakserogn og sprøde grønne urter

Spicy kyllingesalat,

BBQ kylling på bund af sprøde salater med spicy dressing

Brød og smør

2 Hovedret til buffet

Braiseret lam, urter, hvidløg, bacon og små grøntsager. Rosmarin kartofler og lammeskysauce

Langtidsstegt Okse , Grillet spidskål, ristede svampe og brændte løg. Ristede kartofler og rødvinsauce smagt til med cognac

Hovedret serveres med en slags mix salat og dressing samt brød . (Udvalgt af kokken efter sæson)

2 x Dessert til buffet

Triple chokolade mousse, mørk, hvid og mælke chokolade fyldt med mousse bestemt af årstiden. Serveres med bær og bær coulis.

Kokkens Jordbærtærte med sprød tærtebund med mazarin,citronfromage, vaniljecreme toppet med hvid chokolade.

Buffet 12. kr 279,-

Gylden buffet fra restaurant

2 forretter til buffet.

2 Tarteletter med høns i asparges, Skal varmes .

+ Avocado og rejer på små baby salater friske grønne asparges, kaviar, dressing og krydderurter.

Brød og smør

2 hovedretter til buffet

Kamsteg stegt som vildt , serveres med brune og hvide kartofler, skysovs .

bønner og waldorfsalat. Tyttebær og agurkesalat

Tortilla pandekage med oksekød, Cheddarost og frisk salat , cremefraiche

2 dessert til buffet

Chokoladekage med frisk hindbærsorbet

Hjemmelavet is med frisk frugtsalat og chokoladesauce

Kokkens buffet 6 retter. kr. 279,-

6 retter . Vælg selv 2 forretter, 2 hovedretter, 2 dessert.

Kokkens 6 retters buffet.

Vælg 2 forretter til buffet , eller 1 på tallerken.

1. 2 stk. Tarteletter med høns i asparges. Tomat og persille. (varm)
2. Varmrøget laks med radise, fennikel og sprød rugbrød serveret, dildcreme
3. Avocado og rejer på små baby salater, grønne asparges, kaviar, dressing
4. Hjemmerøget laks, plukkede salater, fin pickles, grøn olie, krydderurtecreme.
5. Grillet unghanebryst, krydderurtesalat, serrano skinke, basilikum creme.
6. Skaldyrs terrin med ærtepure, ærteskud. Frise salat og rygeoste creme.
7. Røget tyndstegsfilet, syltede brombær, spæde salater og friske krydderurter.

Brød og smør inkluderet

Hovedretter

1. Frilands kylling indbagt i soufflefars og små gourmet kartofler.
2. Australsk kalvecuvette , med mild dijon creme og pommes anna.
3. Rosa stegt amerikansk kødkvæg med flødekartofler
4. Sprængt nakke i masser af krydderurter, og små nye kartofler.
5. Braiseret lammekølle med hvidløg, timian, basilikum og citron. Serveret med braiseret urter.
6. Farseret unghanebryst , saltbagte kartofler.

Tortilla pandekage, oksekød cheddar ost, frisk salat cremefraiche.

Tortilla pandekage, kylling cheddar ost, frisk salat cremefraiche.

Marineret kyllingebryst 1/2 Bagte kartofler med kryddersmør.

Vælg dessert.

1. Jordbær mousse med flødeskum.
2. Kraftig chokolade kage med frisk hindbær sorbet.
3. Hjemmelavet is med frisk frugt salat og chokolade sauce.
4. Rabarber/jordbær trifli med makroner og vanilje creme
5. Pandekager med vaniljeis og chokoladesauce.
6. Chokolademousse med passionsfrugt coulis
7. Browies med is

Italiensk buffet. Kr. 279,-

Min. 30 kuverter, 50 kuverter nord for Århus. Fri levering og returnering op til 100 km. tur retur . Yderligere km . vil blive tillagt din endelige ordre kr. 4,00 pr. km. gratis køkkenhjælp fra 30 kuverter.

Forretter

Bruchetta x 3

Der leveres 1 gratis køkkenhjælp efter gældende regler fra 30 kuverter.

Ristede svampe – rukola – soltørret tomat - parmesan

Frisk tomat concasse – basilikum – hvidløg – lufttørret skinke

Pesto – rejer – kørvel – citron mayonaise

Capaccio af filet Pinjekerner – parmesan – olivenolie – havsalt – citron

Hovedretter Kalv stegt a la saltim bocca Salvie – cherrytomater – parmesan – citronskal – parmaskinke

Stegte kødboller i tomat sauce Fennikel – hvidløg – timian

Til hovedretter serveres der frisk pasta og cremede risotto samt 2 salater inspireret af italien og sæsonen

Desserter

Citrontærte, Citroncreme – marengs – syrnet fløde

Tiramisu Kaffe – amaretto – kakao

Under middagen serveres der friskbagt focaccia og rustikt landbrød med olivenolie og smør

Buffet 29. 6 retter. kr. 285,-

Gylden bryllups / festbuffet.

Forret på buffet, hovedret til buffet , dessert på buffet.

Ønskes forret og dessert til tallerken , hovedret til bord , bestil med kok på stedet . + kr 35,- pr. kuvert.

Forret på tallerken.

Røget tyndsteg med marinerede bær på bund af krydderurtesalat og Lakseroulade af røget laks og ostecreme, krydderurter, Balsamico og bund af små sprøde salater

Brød og smør inkluderet.

Hovedretter på buffet.

Med hjælp fra mad og hjælp skæres der for ved buffet.

Langtidsstegt oksefilet , sauce Bordelaise.

Braiseret dyrekølle i vildtsauce.

Serveres med pommes anne, små gourmetkartofler, rødvinsauce, varm grønt : rodfrugter , blomkålsgratin. + 1 blandet salat til bord med dressing.

Dessert på buffet .

Gateau Marcel , chokoladekage med top af mousse

Fragilite med lakrids og hvid chokolade, i lag med hindbærsorbet .

Buffet 17. kr. 285,-

Forret tapas tallerken , hovedret buffet og dessertbuffet. Fra restaurant

Tallerken forret .

Tapas med 4- 5 forskellige dele på tallerken, efter kokken valg

Brød og smør inkluderet.

Hovedret buffet , eller på fad

Langtidsstegt oksefilet. Stegt 18 timer ved 54c

Fylt unghanebryst med grov senneps creme.

Pommes anne

Små gourmetkartofler

Whisky sauce

1 sauce efter kokkens valg

2 farveriges salater, dressing

Rodfrugtblanding

Grøntsagssouffle

Dessert buffet

Æbletærte med vaniljeis .

Frisk frugtsalat med vaniljecreme

Buffet 31. kr. 285,-

Bryllups / festbuffet fra restaurant.

Forret på buffet

Røget laks med purløgs creme, balsamico glace og friske krydder urter.

Røget tyndsteg med marinerede bær og krydderurtesalat

Hovedret på buffet . Vælg selv tilbehør .

Serveres med 2 kartofler, 2 x salater, 2 x dressing, 1 varm garniture

Fylt unghane bryst med grov senneps creme. Champignon sauce

Braiseret dyrekølle , vildtsauce

2 x Dessert på buffet

Hjemmelavet is mandler og marcipan.

Trifli vælg jordbær eller rabarber , med makroner og flødeskum.

Buffet 16. kr. 285,-

Buffet 5 dele fra restaurant . Asparges forret på tallerken

Forret på tallerken.

Hvide asparges med rejer, med Sauce Mousseline

Brød og smør

Hovedret på buffet .

Farserede kyllinger .

Langtidsstegt oksefilet.

2 kartofler, 2 spændende salater 1 varm garniture ,

Sauce

Dessert på buffet , evt. med kaffe . udvælges senere .

Dessert til buffet

Pære i mangopure med et stykke is

Hvid chokolademousse med lakrids

Buffet 19. kr. 285,-

Øens vælg selv buffet . Vælg 2 af hver til buffet. 6 retter . Brød og smør , mix salat og dressing

Lime rimmet laks, Røget mayonnaise, spinatcreme, rygeost, lakserogn og sprøde grønne urter

Cremet jordskokkesuppe, sprøde pakker af confit de canard, grillet porrer og grøn olie

Griseterrin af skank, Creme af rødbeder, sprød rugbrød grov senneps vinaigrette og brøndkarse

Rørt tatar af kalv på blinis, Creme fraiche, cognac, rødløg, persille, kapers og rå æggeblomme

Hvidvinsdampet rødspætte vesterhavsrejer, skorzonerrødder, sauce musseline og sprød urteslat med brændte og syltede skalotter

Spicy kyllingesalat, BBQ kylling på bund af sprøde salater med spicy dressing.

1. Sesambagt laks, cremet perlebyg, urtepesto og fennikel salat

Fylt & sprød unghane, vesterhavsost, persille, citron. Serveres med pommes risoli og sauce chassur..

Rosastegt fynsk ungvæg. Glaserede persille rødder med røget spæk, brændte løg og røget marv. Serveret med pommes Anna og sauce bordelaise

4. IPA Braiseret Gris, bagte rødder, timian, glaserede gulerødder. Serveres med Rosmarin kartofler og Braiserlage.

5. Kalkun Culotte, BBQ, bagte rødløg, æble/spidskål coleslaw, Med pommes rissoli og BBQ sauce.

6. Braiseret lam, urter, hvidløg, bacon og små grøntsager. Rosmarin kartofler og lammeskysauce.

7. Langtidsstegt Okse , Grillet spidskål, ristede svampe og brændte løg. Ristede kartofler og rødvinssauce smagt til med cognac.

Alle hovedretter serveres med en slags mix salat og dressing samt brød . Kokkens valg.

Desserter på næste side .

Buffet 30. kr. 289,-

3 retters festmenu fra restaurant

Forretter , Alt til buffet.

3 retters buffet fra restaurant .

Parma skinke med 2 slags melon, artiskok pure, ærte skud og sprøde salater.

Lakse roulade af røget laks og ostecreme med krydderurter, balsamico glance og salat

Brød og smør inkluderet.

Hovedret inkluderer

2 kartofler, 2 farverige blandede salater , 2 varm garniture,

Hovedret på buffet, Braiseret lammekølle med hvidløg persille.

Fylt unghane bryst med grov senneps creme.

Dessert på buffet.

Rabarber tærte med Creme fraiche. + Trifli med jordbær , med makroner og flødeskum.

Dessert til buffet 19.

Vælg 1 dessert til buffet .

Vælg 2 Desserter til buffet

1. Triple chokolade mouse, mørk, hvid og mælke chokolade fyldt med mousse bestemt af årstiden serveret med bær og bær coulis.
2. Fransk Chokolade chok, Vaniljeis, hindbær og hindbærstøv
3. Mojito Fromage. Med sprød vanilje og chokolade rør
4. Isbar fra Paradis is, 3 varianter med topping og saucer (kun som buffet)
5. Karamel panna cotta . citron verbena, mynteglas og bær
6. Ø kokkens Jordbærtærte, Verdenskendt på Fyn .Sprød tærtebund med mazarin, vaniljecreme. Citronfromage og hvid chokolade.

Buffet 20. kr. 299,-

Festbuffet i rødt .

Forretter på buffet. Vælg 2 slags

Hjemmelavet tunmousse pyntet med rejer og ærter,

små salater, hjemmelavet Thousand Island dressing og citron

Koldrøget gourmet lakseskiver med ristede rugbrødsbrøstener, sprøde ærteskud, bulls blood salat,,
radiser og syrlig rygeostecreme

Klassisk indbagt baksuld med butterdej, spinat, æg royal og koldrøget torsk,
dertil sauce verde og sprøde salater

Inkl. brød og smør.

Tilkøb af forretter flere forretter til menuen kr. 30,- pr. ret

Hovedret som Buffet .

· Amerikansk oksecouvette smurt med grov sennep, havsalt og frisk timian

· Letrøget nakkefilet stegt med hjemmelavet

barbecuemarinade

· Wasabi-kartoffelsouffle drysset med parmesan og ristet pankomel

· Whiskysauce med BBQ-relish, paprika, rosmarin og fløde

· Salatbar med seks slags friske grøntsager, sprød topping og hjemmelavet hvidløgsdressing

· Broccolisalat med creme fraiche dressing, kogt pasta, sprødstegt bacon og spændende grøntsager

Dessert på buffet . Vælg 1.

Chokoladebrownie af 70 % mørk belgisk chokolade med chokolade ganache, friske bær og hakkede valnødder

Sprød mørdejstærte med kransekage, hvid chokolademousse med appelsinsmag, friske frugter efter årstiden

Hjemmelavet is bombe med to slags flødeis, chokoladepynt, flødeskum, pyntefrugt og bær coulis.

Buffet 21. kr. 299,-

Slotsbuffet 6 retter til buffet

Alt til buffet .

Forretter: Vælg 2

Røget lakseroulade med friskost, serveret på sprød salat.

Sprød kyllingterrin på salat med ristede kerner, og bacon.

Carpaccio af okseinderlår med parmesan og basilikums pesto.

Bulgursalat med granatæble kerner og honning.

Inkl. brød og smør.

Hovedretter: Vælg 2

Spinat farseret svinemørbrad med svampesauce og ristede kartofler, bulgur salat med tranebær og soltørret tomater.

Krydderstegt svinekam med spidskåls salat, Kartoffel souffle, timian sauce.

Græske frikadeller med feta og urter, dertiltzatziki og bagte kartoffelbåde, samt tomatsalat.

Helstegt kalveculotte med flødekartofler, broccolisalat med bacon

Desserter: Vælg 2

Nøddebund med hindbær og flødeskum.

Chokolade brownie pyntet med frisk frugt.

Ostelagkage med gele.

Ostebræt med 3 slags ost og tilbehør.

Italiensk menu 2 . kr. 299,-

Min. 30 kuverter, 50 kuverter nord for Århus . Fri levering og returnering op til 100 km. tur retur . Yderligere km . vil blive tillagt din endelige ordre kr. 4,00 pr. km. gratis køkkenhjælp fra 30 kuverter.

Forretter . Vælg 2

1. Antipastiplanke med spændende italienske pølser og skinkespecialiteter, hjemmelavede tapenade og syltede grøntsager
2. Vitello Tonnato – skiver af kalvefilet med hjemmelavet tun mayonnaise, friterede capers, syltede Bretagne løg og grillet løg - grissini
3. Peberrøget laksefilet med hjemmelavet basilikumaioli, babysalater, pestomarinerede krebsehaler og laksekaviar

Hovedret som Buffet.

Langtidsstegt kalkun porchetta med knust sort peber og kraftige krydderurter

Rosastegt kalveculotte som "Saltimboca" med timian og pancettasauce

Råstegte babykartofler med rosmarin og olivenolie

Marineret pastasalat med farverige grøntsager

krydderurte vinaigrette, oliven og

syltede hvidløg

Bøf tomat og mozzarellasalat med hjemmelavet pesto,

ristede pinjekerner, salat løg og frisk basilikum

Dessert. Vælg 1

1. Klassisk tiramisu med espresso, bitter kakao.
cremet mascarpone og ladyfingers
2. Cremet italiensk chokoladeis med høvlet chokolade, nødder og figer.
3. Tre slags italienske oste med oliven, tomat tapenade og honning .

Buffet 10 . Kr. 329,-

Inkluderet natmad .

Forret: Leveres på tallerken.

Røget laks med purløgs creme, balsamico glace og friske krydderurter. Eller

Varm røget laks fra egen rygeovn med asparges, små salater os krydderurter. men med ændringer)

Inkl. Brød og smør.

Hovedret: På buffet

Kød:

Langtidsstegt oksefilet. Stegt i 18 timer ved 54 grader.

Fylt unghane bryst med grov senneps creme.

Sauce:

Bordelaise - kraftig

Dijon creme

Kartofler:

Små hasselbagte kartofler

Små nye kartofler med hvidløg og krydderurter

Garniture:

- Sauté fra årstiden

2 Salater: Kan variere lidt efter årstiden.

Mango, granaæble og melon

Tomatsalat, mozzarella med basilikum olie og parmasan.

Dessert: På buffet .

Gâteau Marcel med syrlig hindbær sorbet

Fragilite roulade med hvid chokolade og blendet bær.

Natmad frit valg.

Italiensk menu 3. kr. 335,-

Min. 30 kuverter, 50 kuverter nord for Århus . Fri levering og returnering op til 100 km. tur retur . Yderligere km . vil blive tillagt din endelige ordre kr. 4,00 pr. km. gratis køkkenhjælp fra 30 kuverter.

Italiens menu 3.

Der leveres 1 gratis køkkenhjælp efter gældende regler fra 30 kuverter.

Italiensk fra Øen

1. Marinerede rejer på salat af fennikel og rucola.
2. Bruschetta med 3 slags fyld.
3. Italiensk vildtgåsebryst med rucola, trøffel olie og friskhøvlet parmesan
4. Kalv med tunsauce-vitello tonnato.
5. Kalve scaloppini med citron-scaloppini al limone
6. Italiensk oksefilet fyldt med mozzarella, rucola og pancetta. Serveret med gorgonzolasauce.
7. Lammekølle stegt med hvidvin fennikel og hvidløg.
8. Saltbagte gourmet kartofler med italienske krydderurter.
9. Salat af grillede squash og auberginer, marineret i olivenolie, hvidløg, hvid balsamico samt frisk persille, basilikum og oregano.
10. Solmoden tomat salat med bøffel mozzarella, oliven og basilikum.
11. Grøn salat med jordbær, hvid balsamico, høvletparmesan og friske krydderurter.
12. Kold rabarber suppe med italiensk vanilje is
13. Tiramisu med mas Capone og marsal.

Buffet 22. kr. 350,-

Kokkens special festbuffet . Leveres fra restaurant.

Gylden festmenu special .

Forret på tallerken.

Røg tallerken fra egen rygeovn

Svinemørbrad, oksefilet samt røget laks .

På bund af appelsinsalat m/ granatæbler og nødder.

Hertil serveres lun røræg med purløg og sauce Cumberland

Hjemmebagt brød og flutes.

2 Hovedret til buffet eller til bord.

Helstegt kalveculotte, rosa stegt, pikeret med krydderurter

Bagte rødløg, sauteret svampe og sky sauce.

Farseret unghanebryst m/ kylling soufflefars, Dijon creme, pommes anne bagt i pres med løg og citron

Tomatsalat med mozzarellaost og basilikumpesto.

Tzatziki smagt med hvidløg

2 Dessert som buffet

Hjemmelavet Islagkage. 3 lag med vanilje, pistage og jordbær is , samt nougat og marcipan og sprød nøddebund

Hertil serveres lun frugt/bær sauce, chokolade sejl og sæsonens frugter.

Ønskes dessert som tallerkenret + kr 35,- for kok på stedet

min. 50 kuverter med kok.

Buffet 28. Kr. 364,-

Luksus buffet i rødt , Leveres fra restaurant . Inkluderet natmad

2 Forretter leveres til buffet .

1. Hjemmelavet tunmousse pyntet med rejer og ærter,

små salater, hjemmelavet Thousand Island dressing

og citron

2. Koldrøget gourmet lakseskiver med ristede

rugbrødscROUTONER, sprøde ærteskud, bulls blood salat,

radiser og syrlig rygeostecreme

Inkl. brød og smør.

Hovedret som Buffet

· Amerikansk oksecuvette smurt med grov sennep, havsalt og frisk timian

· Letrøget nakkefilet stegt med hjemmelavet barbecuemarinade

· Wasabi-kartoffelsouffle drysset med parmesan og ristet pankomel

· Whiskysauce med BBQ-relish, paprika, rosmarin og fløde

· Salatbar med seks slags friske grøntsager, sprød topping og hvidløgsdressing

· Broccolisalat med creme fraiche dressing, kogt pasta, sprødstegt bacon og spændende grøntsager

Dessert 2 stk. til buffet

Dessert 1

Hjemmelavet isbombe med to slags flødeis, chokoladepynt, flødeskum, pyntefrugt og bærcoulis

Dessert 2 ;

Ostefad. Brie, skimmel og skæreost , hjemmelavet knækbrød

Natmad vælg 1 slags. Pølsebord, Pulled pork, pizza eller hotdogcykeln.

Buffet 27. Kr. 385,-

Kokkens bryllups / festbuffet 1 . Kok følger med ved 50 kuverter.

Forret tallerken anrettes af kok .

Roulade af hellefisk og advocado creme.

Hjemme røget laks og jomfruhummer terrine.

Ærte pure, rygeost creme, ærteskud, frissesalat og friske krydderurter.

Brød og smør

Hovedret 2 slags kød.

Til buffet eller på fad, tilbehør på bord.

Langtids stegt oksefilet (stegt ca. 18 timer ved 54c.) i frisk rosmarin og timian, hvidløg. Økologisk citron, Hertil kraftig rødvinns sauce.

Fylt unghane bryst med grov senneps creme

årstidens svampe og cremet svampe sauce.

Små gourmet kartofler ristet i koldpresset raps olie, friske krydderurter og maldonsalt.

Pommes anne med økologisk citron skal og friske krydderurter farverig sauté af årstidens grønt.

Blomkåls flan med frisk spinat.

Lækker salat med årstidens bær og frugter.

Dessert tallerken.

Chokoladecake blødende hjerte, hjemmelavet is, hvid chokolademousse med hindbærgele på top. pyntes med friske bær

Kok 3 timer til dessert er inde. (min. 50 kuverter.)

Uden kok fra 30 personer kan menuen leveres med køkkenhjælp til kr. 350,-

Buffet 32. kr. 385,-

Gylden fest / bryllupsmenu , med kok fra 50 kuverter.

Under 50 kan menuen leveres med 1 køkkenhjælp .

Uden kok kr. 350,- pr. kuvert.

Forret Anrettet på tallerken

Hvidløgsgrillede tigerrejer på spyd på bund af radiser og

frise´salat Friske krydderurter og purløgs creme Hjemmebagt brød med smør

Hovedret

Buffet , kok eller køkkenhjælp skærer for ved buffet .

Langtidsstegt oksefilet(rosa) samt Kronstyrinderlår m/ soufflefars af svampe, hvidløg og

timian kraftig vildt sky og rødvinssauce. Små gourmet kartofler stegt i kold presset

rapsole Kartoffeltærte m/ bacon Broccolisalat m/skalotteløg og syrlig creme fraiche

Æble-chili salat med friske krydderurter

Dessert Tallerkenanrettet af kok. (uden kok leveres til bord eller buffet)

Fragilité roulade med hjemmelavet skovbær is. Brownies m/

nødder pyntet med sæsonens friske frugter og rørt creme fraiche Hertil syrlig sorbet af

hindbær og citron

Buffet 23. kr. 385,-

Inkl. kok på stedet til anretning og udskæring. Min. 50 kuverter med kok

Med kok under spisning , min 50 kuverter.

Hvidløgsgrillede tigerrejer på spyd på bund af radiser og frise´salat Friske krydderurter og purløgs creme

Hjemmebagt brød med smør.

Hovedret , Buffet eller på fade som sendes rundt

Langtidsstegt oksefilet(rosa) samt Kron dyrinderlår m/ soufflefars af svampe, hvidløg

og timian kraftig vildt sky og rødvinssauce.

Små gourmet kartofler stegt i kold presset rapsolie Kartoffeltærte m/ bacon

Broccolisalat m/skalotteløg og syrlig creme fraiche Æble-chili salat med friske krydderurter.

Dessert. Tallerkenanrettet af kok

Fragilité roulade med hjemmelavet skovbær is.

Brownies m/ nødder pyntet med sæsonens friske frugter og rørt creme fraiche

Hertil syrlig sorbet af hindbær og citron

Kan leveres uden kok med køkkenhjælp kr. 350,- fra 30 kuverter.

Natmad. kr. 60,-

Leveres kun sammen med hovedmenuer og samme antal.

Vi giver ikke rabat på køkkenhjælp under eget natmad.

Gratinerede frikadellespyd med brød, salat, dressing 4 frikadeller

Frikadeller med kartoffelsalat

Byg selv sandwich 1,5 pr. mand

Pulled pork burger 1,5 pr. mand

Italiens pizza stykker, (Skal varmes)

Flutes som landgangsbrød med div. pålæg

Tærter (Skal varmes) med salat

Mini crossant med 3 slags fyld

Oste & pøsefad, bolle, rugbrød , inkl. lun leverpostej (varmes) og bacon

Supper skal varmes.

Karrysuppe med kartoffel, kylling , bacon

Spicy tomatsuppe med gyros og ostebrød

Aspargessuppe med kødboller og kuvertbrød

Kartoffel porresuppe med bacon og flutes

Klar suppe med boller og flutes

Æggekage. Varmes

Hotdogcyklen kan vælges, mod tillæg af transport . Vi har bemanning på cyklen.

Der er ikke tillæg på cyklen til natmad i samarbejdshuse.