

# Mad og hjælp Toftlund

[www.madoghjælp.dk](http://www.madoghjælp.dk). Tlf. 29 90 04 10



## Gourmet ud af huset.

*Til hele Jylland og Fyn. Kok på stedet til anretning .*

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

Forespørg online [www.bestilfestmad.dk](http://www.bestilfestmad.dk)

Cvr .12705603

# Gourmet med kok på stedet.

Gourmet leveres altid med kok på stedet .

Gourmet kan leveres som 3 retter hvor alt kan anrettes på tallerken.

I prisen er kok indregnet 3 timer fra spise tid starter. Når desserten er klar kører kokken igen.

Er der is i desserten kan køkkenhjælpen , eller egne hjælp komme det på tallerken lige inden servering.

Yderligere timer kan bestilles og afregnes med kr. 500,- pr. time.

Lad de store indslag vente til hovedretten er kørt, så passer tiden normalt.

Vi opkræver ingen penge ved forespørgsel online.

Priser er pr. person inkl. levering og returnering fra syd til Århus, ved min 30 kuverter og 50 kuverter nord for Århus . Nord for Århus tillægges transport fra Århus Centrum. 4,00 pr. km.

Ved mindre indhent venligst et tilbud .

Endelig antal tilrettes 8 dage før festen .

Der indbetales herefter til konto 8 dage før festen , eller kontant ved udlevering af maden på dagen.

( Vi modtager ikke kort)

Der opkræves depositum kr, 1000,- for reservation af mad og hjælp efter ordreafgivelse. Depositum fratrækkes den endelig regning, tilbagebetales ikke ved annullering af ordren.

Forespørg på gourmet menuer online her . Eller ring 29 90 04 10

<http://www.bestilfestmad.dk/katalog/params/category/141750/>

# Stjernemenu No 1. kr. 475,00

Inkl. kok på stedet 3 timer , til anretning og udskæring. Min. 50 kuverter med kok .

## ***Anrettet forret og dessert . Hovedret som buffet.***

### **Forret anrettet**

Røget laks med løg skaller og dild olie serveret med frise salat dertil syltet havtorn og rygeost creme

### **Hovedret som buffet**

Stegt Kalvetyksteg file (dansk ) med syltede tomater Stegt okseculotte med citron timian Rimet torsk sennep og oliven olie

### **Salater**

Bønnesalat med mandler og feta

Nye danske Kartoffler vendt i løvstikke og skyr

Stor grøn salat med vinaigrette og syltede rødløg

Årtidens salat med fedfløde og citronskal

Crudit  af blomk al og guler dder med korndild

### **Dessert tallerken**

Chokoladecake med is

Hvid chokoladecreme med syltede b er Sorbet is efter s ason

Inkl. levering og returnering .

# Stjernemenu 2. kr. 475,-

Inkl. kok på stedet 3 timer , til anretning og udskæring. Min. 50 kuverter med kok .

## **Med kok til anretning. Anrettet forret og dessert. Hovedret buffet.**

Hovedret som buffet

Forret på tallerken

Carpaccio af kammuslinger med hummer olie og friske urter.

Til dette rugbrødsstiks

## **Hovedret som buffet**

Stegt lammekølle eller kylling bryst med syltet

hvidløg og rosmarin

Helstegt oksefile med persille og merian Salater

Bagte tomater med vester havs ost og basilikum

Grønne asparges med vinaigrette og kogt æg

Syltede små rødbeder med estragon creme Nye

kartofler med sennep og purløg

Stor grøn salat med sprødt brød

## **Dessert tallerken.**

Cheesecake med hindbær

Chokolade is med karamel nødder

Bær med luftig skum af citron

Inkl. levering og returnering

# Gourmet 1. + Kanapér kr. 550,-

Uden dessert som er udskiftet med kanapér til reception. Inkl. levering og returenring .  
Gourmetkok på stedet 3 timer. + 1 køkkenhjælp 3- 5 timer .

3 stk p.p . kanapér til ankomsten . Leveres istedet for dessert.

Forret serveres på tallerken .

Gourmet kræver kokke på stedet .

Min. 50 kuverter med kok . Under 50 indhent et tilbud.

5 Lameller af koldrøget Fanølaks med rugbrødscROUTONER, mild rygeostecreme,  
jordnøddemarineret.

Frisé salat, karse og høvlede radiser

Friskbagt brød og øko smør er inkluderet ved alle forretter.

Hovedret tallerken serveres .

2 Grillet Jersey oksemørbrad med frisk trøffel, pommes anna, smørdampet gourmet  
grønt og sauce Amarone". + lækker kartoffelsouffle

Dessert . ( Kan være egen bryllupskage med kaffe )

Der er indlagt 3 x kanapér til receptionen istedet for dessert.

Fri levering Jylland og Fyn

# Gourmet 2 . Vælg selv, Kr. 550,-

Uden dessert som er udskiftet med kanapeér til reception. Inkl. levering og returenring .  
Gourmetkok på stedet 3 timer. + 1 køkkenhjælp 3- 5 timer . Min. 50 kuverter med kok.

## **Vælg selv 3 retter . Alt som tallerkenservering.**

### **Forretter. Vælg 1.**

1. Bagt torskefilet med citron- og timianstegt dybhavshummer, syrlig avocadomousse, soja- og ingefærsyltede nødder, brøndkarsesalat og skum på brunet smør og soja
2. Sukker- og saltbagt rødtungefilet med sauce blanquette, rimmede tomater, syltede kartoffelkugler og friterede jordkokker
3. Cannelloni med fyld af jomfruhummer og havtaske, dertil friskhøvlende sorte trøfler, svamperisotto og hvid trøffelolie
- 4 . Terrin af foie gras med syltede græskartern, malt, nødder og hjemmelavet balsamico glace.
5. Lameller af koldrøget Fanølaks med rugbrødscrountoner, mild rygeostecreme, jordnøddemarineret frisésalat, karse og høvlende radiser

Friskbagt brød og øko smør er inkluderet ved alle forretter.

### **Hovedretter. Vælg 1 .**

1. Kalvemørbrad med jomfruhummer som ”Surf and turf”, syltede rødløg, pamesankartoffelsoufflé, ærtepuré med champagne, hummercreme og krydderurtesalat
2. Grillet oksemørbrad med frisk trøffel, pommes anna, smørdampet gourmet grønt og sauce Amarone”
3. Trilogi af velhængt okse: letrøget oksefilet, rilette af skank og braiseret bryst, hertil kartoffelchips, pastinakpuré  
og syltede grøntsager
4. Kongen af skoven – krondyr på to måder: stegt krondyr ryg som medaljon rullet i tørret svampeaske, rilette af bov med krydderurter og pankomel, vilde svampe, lakridsglace samt, ristet blomkål og hasselnødder

Desserter. Se næste side .

# Desserter til gourmet , vælg selv

Desserter. Vælg 1 . Tallerkenservering.

1. Klassisk crème brûlée, karamelliseret med økologisk rørsukker, friske bær og solbærsorbet
2. Hvid og mørk mousse af kvalitetschokolade, hjemmelavet ”chokoshine” og syltede Amarena kirsebær
3. Desserttallerken med udvalg af fem slags kreative desserter efter årstiden
4. Ostetallerken med udvalg af europæiske kvalitetsoste, sprød og sødt
5. Kreativ citronfromage anno 2015 med pære og mandler

# Gourmet 3. Med kok. Kr. 550,-

Gourmet Menu 3. Alt på tallerken.

Gourmet er med kok på stedet 3 timer fra spisning begynder.

+ 1 gratis køkkenhjælp med denne menu efter gældende regler . Min 50 kuverter med kok.

Cannelloni med fyld af jomfruhummer og havtaske, dertil friskhøvlede sorte trøfler, svamperisotto og hvid trøffelolie

Grillet Jersey oksemørbrad med frisk trøffel, pommes anne, smørdampet gourmet grønt og sauce "Amarone"

Ostetallerken med udvalg af europæiske kvalitetsoste, sprød og sødt

Inkl. levering og returnering.



# 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.