

Lidt om mad og hjælp Toftlund.



Mit navn er Suzanne Staael født i 1955 i Esbjerg. Jeg har været selvstændig det meste af mit liv fra jeg var 23 år, dog med et lille hop på et par år.

I dag driver jeg mad og hjælp som holder til i Toftlund, Jeg har igen valgt at få hjemmekontor og møderum hjemme for at spare tid og derved kunne have mere tid til alle mine festglade kunder. .

Jeg sender i dag mad ud af huset til hele Jylland og Fyn. Sjælland kun til større arrangementer mod transport og bro tillæg.

Desuden kan jeg tilbyde køkken og serveringshjælp til jeres fest, jeg leverer mad med 1 gratis køkkenhjælp ved 3 retters menuer / buffeter så længe jeg har ledige hænder.

Jeg samarbejder med mange kokke når mit festmad skal tilberedes, kokke der er fordelt over hele landet hovedsaglig gode restauranter.

Alle samarbejdspartnere er registreret ved fødevarestyrelsen.

Selv står jeg registreret ved fødevarestyrelsen som kogekone og laver bl.a, en del natmad, pandekager, kager. Jeg er godkendt ved fødevarestyrelsen som kogekone. Festmenuerne laver kokkene alt efter valg af menu.

Skal du have fest kontakt os og få en snak om jeres fest.

Jeg hjælper gerne med at finde gode festlokaler med at finde festlokaler, når der reserveres mad ud af huset.

Vi glæder os til at høre fra jer. Ønsker I et uforpligtende møde ring eller skriv til os.

Der gives ikke rabat på menuer uden gratis køkkenhjælp. Gratis køkkenhjælp varer ikke evigt, bestil derfor i god tid. Hus at oplyse om evt. allergener.

katalog mad ud af huset.

Gourmet af de bedste råvarer. med kok .

www.madoghjælp.dk. Tlf. 29 90 04 10



Gourmet 7. - 7 lækkerier på tallerken kr. 450,- .

Mad og hjælp Toftlund



Gourmet menu 7. **7 Lækkerier.**

Med kok inkluderet 5 timer. Ekstra timer tillægges kr. 350,- pr. time.

Der leveres med 1 køkken opvaskehjælp 5 timer gratis , assisterer også kokken .

Menu 7 lækkerier på tallerken .

1. Snack: Surdejsberliner med ansjoscreme og mangalica skinke
2. Forret: Torskerillette med lemoncurd, agurk crudite, karse og rugbrødschips
3. Forret: Græskarsuppe med flødeis (salt) og græskar sorbet (salt) med flutes.
4. Hovedret: Braiserede svinekæber med knuste kartofler og rødvinglace.
5. Mellemdret: Karameliseret pære med hvid trøffelskum og friskrevet sort trøffel
6. Hovedret: Unghanebryst med risotto på sorte ris, gulerodspure og glaserede perleløg
7. Dessert: Hvid chokolademousse med havtorncurd, karamel og mandelcrumble.

Fri levering fra grænsen til Århus. Nord for Århus tillægges kr 4,00 pr, km. fra Århus C. Min. 30 kuverter.

Gourmet 5. 3 retter + ganerensere. kr. 475,-

Mad og hjælp Toftlund



Gourmet menu 5 .

3 RETTER + 2 GANERENSERE TIL BORD. TALLERKEN MENU .

Inkl. kok 5 timer. + 1 opvaske, køkkenhjælp 5 timer. Fra 30 kuverter. Ekstra timer kan tilkøbes på dagen .

Alt på tallerken.

Forret: Højer skinke med creme, sylt, sprødt grønt og urter (carpaccio)

Ganerenser: Mynte-reenser

Hovedret på tallerken .

Langtidsstegt kalvetyksteg med timian og hvidløg

Pommes Anna

Rødvinsauce

1 grøntsags garniture i variation .

Ganerenser: på tallerken Kærnemælksorbet.

Dessert:

Mandelkage

Flødekaramel

Frisk is

Marengsflager med vanille.

Forslag til Børnemenue på tallerken. 169,-

Frikadeller, Kartoffler, Grøntsagsspyd, Is, dessert

Inkl. levering fra grænsen til Århus og på Fyn .

Nord for Århus tillægges kr. 4,00 pr. km.

Gourmet 1 . Hovedret buffet. Med kok . kr. 475,-

Mad ud af huset med hjælp

1 af 1



Gourmetmenu 1. Med kok på stedet

Forret anrettet på tallerken

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

Hovedret som buffet. Kok skærer for ved 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 citron skal

Crudité af blomkål og gulerødder med komdild

Dessert tallerken

Chokoladecake med is

Hvid chokoladecreme med syltede bær Sorbet is efter sæson.

Levering og returering inkluderet fra grænse til Århus og til Fyn.

Nord for Århus tillægges kr. 4,00 pr. km. fra Århus C.

Leveres med kok på stedet under spisning 3 timer. Yderligere timer kr . 350,- pr. påbegyndt time.

Min. 30 kuverter. Under 30 kuverter indhent venligst tilbud.

Inkl. levering og returering fra grænsen til Århus og på Fyn. Nord for Århus tillægges kr. 4,00 pr. km. fra Århus C.

Gourmet 2. Hovedret på buffet. kr. 475,-

Mad ud af huset med hjælp

1 af 1



Gourmetmenu 2. Med kok på stedet

Forret på tallerken

Carpaccio af kammuslinger med hummer olie og friske urter. Til dette rugbrødsbiks

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.

Leveres med kok på stedet under spisning 3 timer. Yderligere timer kr . 350,- pr. påbegyndt time.

Min. 30 kuverter. Under 30 kuverter indhent venligst tilbud.

Inkl. levering og returnering fra grænsen til Århus og på Fyn. Nord for Århus tillægges kr. 4,00 pr. km. fra Århus C.

Gourmet 3. 3 retter på tallerken. med kok . kr. 550,-

Mad ud af huset med hjælp

1 af 1



Gourmetmenu 3. Med kok på stedet

Menu med alt på tallerken .

Forret

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

Hovedmenu

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

Anden omgang sendes ind fade.

Dessert

Desserttallerken med div. sødt.

Kokk på stedet 3 timer. Tillægstier kr. 350,- pr. påbegyndt time.

Inkl. levering fra grænsen til Århus og Fyn ved min 30 kuverter.

Nord for Århus tillægges kr. 4,00 pr. km. fra Århus C.

Pris er ved min. 30 kuverter.

Kan leveres ned til 15 personer , indhent venligst tilbud .

Gourmet 4. Vælg selv 3 retter. kr. 550,-

Mad ud af huset med hjælp

1 af 1



Gourmetmenu 4. Med kok på stedet

Forretter. Vælg 1. Tallerkenserivering. Friskbagt brød og øko smør er inkluderet ved alle forretter.

1. Bagt torskefilet med citron- og timianstegt dybhavshummer, syltig avocadomousse, soja- og ingefærsyltede nødder, brødkarsesalat og skum på brunet smør og soja
2. Saltbagt rødtungefilet med sauce blanquette, rimmede tomater, syltede kartoffelkugler, friterede jordskokker
3. Cannelloni, fyldt af jomfruhummer og havtaske, friskhøvlende sorte træfler, svamperisotto, hvid trøffelolie
4. Terrin af foie gras med syltede græskartern, malt, nødder og hjemmelavet balsamico glaze.
5. Lameller af koldrøget Fanølaks med rugbrøds croutoner, mild rygeostecreme, jordnøddemarineret frisesalat, karse og høvlende radiser

Hovedretter. Vælg 1 . Tallerkenserivering.

1. Kalvemørbrad med jomfruhummer som "Surf and turf", syltede rødæg, parmesankartoffelsoufflé, 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 - kronstyr på to måder: stegt kronstyr ryg som medaljon rullet i tørret svampeaske, rilette af bov med krydderurter og pankomel, vilde svampe, lakridsglace samt, ristet blomkål og hasselnødder

Desserter. Vælg 1 . Tallerkenserivering

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 med pære og mandler.

Levering og returnering inkluderet fra grænse til Århus med min. 30 kuverter.

Nord for Århus tillægges kr. 4,00 pr. km. fra Århus C.

Gourmet 6. med kanapeér. kr. 550,-

Mad ud af huset med hjælp

1 af 1



Gourmetmenu 6. Med kok på stedet

3 stk p.p . kanapeér til ankomsten . (Leveres istedet for dessert.)

Forret serveres på tallerken .

5 Lameller af koldrøget Fanølaks med rugbrødscroutoner, mild rygeostecreme, jordnøddemarineret

Frisé salat, karse og hævlede radiser.

Friskbagt brød og øko smør er inkluderet ved alle forretter.

Hovedret tallerken serveres .

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

Dessert ingen . (Kan være egen fest/ bryllupskage)

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

Der kan vælges dessert istedet for Kanapeér menu .

Inkl. levering fra grænsen til Århus og Fyn ved min 30 kuverter.

Nord for Århus tillægges kr. 4,00 pr. km. fra Århus C.

Pris er ved min. 30 kuverter.

Kan leveres ned til 15 personer , indhent venligst tilbud .

TILBUD 1

PØLSEVOGN EFTER FORBRUG , SPISE 2 TIMER

STARTPRIS 600,- INKL. 100 KM.

PR . ENHED 20,-

Beslægtede opslagsord

Træk beslægtede opslagsord hertil

Register

Find opslagsord

TILBUD 2

HOTDOGCYKLEN OG PANDEKAGE

Beslægtede opslagsord

Træk beslægtede opslagsord hertil

TILBUD 3

HOTDOGCYKLEN SPIS LØS

Beslægtede opslagsord

Træk beslægtede opslagsord hertil

TILBUD 4

HOTDOGCYKLEN NATMAD

Beslægtede opslagsord

Træk beslægtede opslagsord hertil

TILBUD 5

HOTDOGCYKLEN RECEPTION

Beslægtede opslagsord

Træk beslægtede opslagsord hertil

TILBUD 6

PØLSEVOGNSMENU INKL.PANDKEAGE

Beslægtede opslagsord

Træk beslægtede opslagsord hertil