

Menuliste

UahDinesens

18.10.2023

Forretterne kan leveres på 2 forskellige måder. Enten anrettet på fad, portionsmæssig, eller man modtager elementer til forretten, og anretter selv, på egne tallerkner.

Forretter

Supper: Til alle supper serveres brød til. Du skal selv anrette suppen i egne dybe tallerkner. Hvis suppen skal være varm, skal I selv varme denne.

Kolde:

- O Kold fraichesuppe med hvidløgsbrød. 50,00
- O Gazpachosuppe med agurketern. 50,00

Varme:

- O Kartoffelsuppe med rucola og røget laks. 60,00
- O Cremet blomkålssuppe med Saltmandler. 55,00
- O Persillesuppe med rejer. 55,00
- O Majs og gulerodssuppe med tern af søde kartofler. 55,00
- O Tomat/ferskensuppe (god til buffet) 55,00
- O Cremet hummersuppe med tigerrejer. 75,00
- O Cremet jordskokssuppe med ristet bacon. 60,00

- fisk: til alle retter serveres salat, brød og smør.

- O 3 forskellige spanske pølser med oliven og soltørret tomat. 60,00
- O Kyllingesalat med butterdej og bagt serano. 65,00
- O Røget and med vagtelæg og trøffel mayo. 65,00
- O Røget dyrekølle med grønsagsgratin. 70,00
- O Carpaccio med parmesan og pinjekerner. 70,00
- O Cæsar salat (salat, dressing, kylling, crouton, parmesan) 65,00
- O Tarteletter med høns i asparges. 60,00
- O Vitello tonnato 60,00

Grønne: til alle retter serveres salat, brød og smør.

- O Rødbedetatar med fetacreme. 50,00

Priserne på forretter er baseret på portions anretninger, og ikke buffet.

Ved buffet skal man lægge ½ gang oveni ved 1 forret. Ved 2 forretter på buffet, er det fuld pris for begge.

Vælg evt. 2 forskellige forretter anrettet, og få det til den dyreste rets pris + 10,00 kr.

F.eks.: Lakseroulade(65,00) og Gåsemousse(55,00) = 60,00+10,00=70,00 kr.



+ fisk: til alle retter serveres salat, brød og smør.

- O Lakseroulade med pernodcreme. 65,00
- O Hvidvinsdampet laks med urtedressing. 70,00
- O Varmrøget laks med blomkålpure. 80,00
- O Marineret tun med ananas salsa. 70,00
- O Krydret tunmousse med urtedressing. 60,00
- O Klassisk rejecocktail med rød dressing. 65,00
- O Hvidløgsgratinerede tigerrejer(varm). 70,00
- O Rejetærte med rugbrødsbund. 60,00
- O Lille croissant med krebsealat. 60,00
- O Rørt ørred med agurketern. 75,00
- O Røget torsk med mild sennepscreme. 70,00
- O Bagt kulmule med bagt serano og soltørret tomat-pure. 60,00
- O Makrellatar med krydderurter og sprødt rugbrød. 60,00
- O Varmrøget smørfisk med æble/sennep dres. 70,00

Tilkøb til forret:

- O rejer som pynt 15,00
- O rejer som fyld (f.eks. suppe) 20,00
- O 2 slags dyp til flute 10,00

Hovedretter

Gitte anbefaler ved:

Fadservering: 1 type kød, 2xsalat/grøntsager (heraf gerne 1 varm), 1 kartoffel, 1 sauce.

Buffet: 2 typer kød, minimum 2 salater, minimum 1 kartoffel, 1 sauce.

Alt kød er i varmekasser. Stege er ikke skåret ud da det ellers ville blive kedeligt. Sørg for at have en god kniv og en person som ved hvordan man skærer kød. Skær altid meget tynde skiver. Det er bedre at folk kan tage 2 tynde skiver, end et tykt stykke.

	1 slags kød	2 slags kød		1 slags kød	2 slags kød
	Fadservering	Buffet		Fadservering	Buffet
Kalv					
O Helstegt dansk kalvemørbrad med rosmarin og salvie.	115,00	90,00			
O Helstegt dansk mjød- og chilimarineret kalvefilet.	95,00	75,00			
O Helstegt kalvecuvette.	70,00	55,00			
Okse					
O Helstegt dansk oksemørbrad med rosmarin og salvie.	120,00	90,00			
O Helstegt oksefilet.	100,00	80,00			
O Helstegt okseculotte.	70,00	55,00			
O Gl. Dags oksesteg(300g). (er skåret ud)	100,00	./.			
O Angus Flapmeat (mega godt)	100,00	80,00			
Fugl					
O Helstegt Andebryst	60,00	45,00			
O Supreme kyllingbryst	80,00	./.			
O Kyllinge med:	40,00	25,00			
O Grøn pesto			O Rød pesto		
O Sød chili			O Barbecue		
			O Ramsløg		
			O Honning		
Lam (altid med hvidløg)					
O Helstegt culotte med hvidløg.				40,00	
O Helstegt filet med oregano.				70,00	
O Mørbrad med timian.				75,00	
Svinekød					
O Skanke med øl og lakridsrod.	60,00			40,00	
O Svinekam stegt som vildt.	50,00			35,00	
O Traditionelle frikadeller.				20,00	
O Kryddermarineret mørbrad.	60,00			45,00	
O Helstegt svinefilet med ramsløg.		50,00		35,00	
O Langtidsstegt nakkefilet i madeira (er skåret ud)		60,00		40,00	
Lidt andet					
O Tyksteg af kænguru.		90,00		45,00	
O Helstegt kronstyr filet med timian.		100,00		70,00	
O Vildsvinefilet med urter.		100,00		60,00	



Salater/Grøntsager

Gitte anbefaler minimum 2 stk. salater/grøntsager. Max 3 stk.

Hvis det er fad servering, gerne 1 varm og 1 kold.

Varme grøntsager skal I selv varme. De vil blive bløde og kedelige i en varmekasse.

Nogle af de kolde salater vil man selv skulle vende dressingen i, 10 min før servering. Det er for at undgå slatne grøntsager.

2 stk. kr. 50,00

3 stk. kr. 70,00

Varme:

- Bagte pastinakker med løvstikke.
- Grønsagssaute.
- Ovnbagte rodfrugter (alt efter årstid).
- Grønne bønner svøbt i bacon (kun fad).
- Appelsinbagte gulerødder med ingefær.
- Bagt rødbede med misosmør, granatæble og koriander.
- Stegt mix af majs, bacon, tomat, ærter, løg
- Fyldte portobello svampe.
- Bagt selleri med sesam.
- Dampede porre med spinat.
- Pastinak gratin
- Bagt blomkål med urtesmør og hasselnødder.

Kolde:

Med olie/eddike dressing:

- Tomatsalat med oliven og feta.
- Bønne/mandel salat med/uden feta.
- Rødkålssalat med valnødder, tørrede abrikoser og blå birkes.
- Vindrue salsa.
- Urtesalat med valnødder og kørvel.
(gulerod, pastinak, persillerod)
- Blomkål i kørvelpesto med feta og ristede hasselnød.
- Gulerødssalat med forårsløg, kikærter, feta og pistacienødder.
- Broccoli med æble, blåbær og edame.
- Appelsin- og fennikelsalat.
- Frisse salat med pærer, prima donna og pinjekerner.
- Svampe/porresalat med ingefær.
- Blomkålssalat med paranødder, æble, parmesan og karse.
- Spidskålssalat med parmesan og blåbær.
- Blomkålssalat med squash og butterbeans.
- Rødbedesalat med soja-lime dressing, sesam og peanuts.

Med hvid dressing:

- O Spidskålssalat med dild og solsikkekerner.
- O Klassisk broccolisalat med rosiner eller tørrede tranebær.
- O Ærtesalat med løvstikke og karrydressing.
- O Waldorfssalat
- O Hvidkålssalat med tyttebær, æble og valnød.
- O Kålssalat med chili, hytteost og appelsin.
- O Rødkålslaw.
- O Cæsar salat(salat, dressing, crouton, parmesan).
- O Romanesco salat med pære, bacon og syrlig dressing.
- O Broccoli med græskar, koriander og blåbær.
- O Mormor salat med ærter.
- O Grønkålssalat med mandler, forårsløg, soltørret tomat samt kærnemælksdressing(sæson).
- O Haricot vert med tomat og forårsløg, samt sennepsdressing.

Uden dressing:

- O Grøn salat.
- O Salatbar med 10 forskellige grønt. +10,00
- O Melon/feta salat.
- O Hjertesalat med ristede majs, forårsløg og koriander.

med kerner/gryn/bønner:

- O sorte ris med bagte blomkål
- O Speltsalat med søde kartofler, linser og feta.
- O Butterbean salat med squash, gulerod, majs, macadamian.
- O Rucola med perlebyg, æble og peanuts.
- O Rødbede/feta salat med rugkerner.
- O Hvedekernesalat med forårsløg og granatæble.

Pasta og nudler (bedst ved frokostbuffet)

- O Nudler med tomat og basilikum.
- O Nudler med soja, forårsløg og edamame.
- O Pastasalat med soltørret tomat og forårsløg.
- O Bagte penne med cremet spinatsauce.
- O Hvidløgpasta med grønt.
- O cannelloni med spinat, parmesan og ricotta.
- O Svampelasagne.

Sauce

1 stk. kr. 15,00

2 stk. kr. 25,00

Gitte anbefaler 1 sauce.

Denne skal I selv varme så den er brandvarm.

- Svampesauce.
- Estragon-creme-sauce.
- Kryddersauce.
- Rødvinsauce.
- Vildtsauce – kun til kronstyr.
- Mild pebersauce
- Tomat/estragon sauce.
- Whiskysauce.
- Cognac sauce.
- Tzatziki(kold).

Kartofler

1 stk. 20,00

2 stk. 35,00

Gitte anbefaler minimum 1 kartoffel.

Dem skal I selv varme i ovnen så det stadig er sprøde når jeres gæster skal spise dem.

Varme:

- Bagt kartoffel.
- Grov kartoffel gratin (+/- pesto).
- Pommés rissolees (med paprika).
- Ovnbagte kartofler med krydderier.
- Små kogte saltkartofler (a la spanske saltkartofler).
- Rosmarin kartofler.
- Cafe kartofler.
- Små kartofler med smør og persille.
- Små kartofler med olie og oregano.
- Ovnbagte kartofler med solsikkekerne, sesamfrø og koriander.
- Flødekartofler med gulerod.
- Kartoffel-pandekage (kun ved fadservering)
- Polenta med parmesan.
- Klassiske hvide skrællede kartofler.
- Ovnbagte søde kartofler med groft salt.
- Søde kartofler med pistacie-dukkah.

Kolde:

- Små kartofler med persille/solsikkepesto(kold).
- Kold kartoffelsalat.
- "Nye" kartofler med gazpacho-dressing
(a la tomat salat - kold).

Desserter – husk eventuel is

De fleste desserter kan med fordel serveres på buffet med jeres egen kaffe, småkager, chokolade etc. Enkelte desserter kræver tallerken servering, hvilken I selv skal anrette på jeres egne tallerkner. Ved desserten på buffet, sammen med kaffen, er det vigtigt at I sørger for egne småkager/chokolader osv. dertil, for at pris og mængden matcher. Ønsker man ikke at kombinere disse ting på buffet, skal man lægge ½ pris oveni.

Mousse:

O Fløjsblød chokoladecake med Blåbærkompot.	55,00
O Toblerone mousse med appelsin/cointreau	60,00
O Citron fromage.	50,00
O Kærnemælks panna cotta med Sirup.	50,00
O Rabarber cheese cake (buffet)	55,00

Frugt:

O Frisk frugtsalat med råcreme.	55,00
O Chokolade fondue med frisk frugt og vanilleis (tallerken)	65,00
O Kold jordbærsuppe med friske jordbær og vanilleis.	60,00
O Italiensk hindbærtrifli.	55,00
O Braiserede ananas med rosmarin og kanel. Hertil vanilleis.	60,00
O Syltet mango med creme cheese og kokos.	60,00
O Stikkelsbær med pannacotta.	60,00
O Bagte blommer med rom og hvid chokoladecreme.	60,00

Kage:

O Chokoladecake med blåbærcreme.	60,00
O Valnødde/marzipan tærte med jordbærpure.	55,00
O Brownie med hindbær coulis.	50,00
O Karameltærte med nougatis (buffet)	60,00
O Mandelkage med vanilleis.	60,00
O "Ny" Kiksekage med blåbærkompot.	55,00
O Hvid chokolade tærte med lime og lakrids.	60,00
O Oreo tærte med mælkechokolade ganache.	60,00
O Chokoladetærte med valnødder og pistacie dukkah. Hertil æblesorbet.	70,00
O Bagt lime pie.	60,00

Mest is:

O 3 kugler is med nøddeflan (tallerken)	70,00
O Rabarber sorbet med choko-suppe og mandel mysli (tallerken)	55,00

Andet lækkert:

O Crepe suzette med vanilleis (buffet)	50,00
O Tiramizu med frisk frugt.	60,00
O Gittes desserttallerken med syrligt, sødt, choko, mousse og is (tallerken)	70,00
O Belgisk Waffel med banan, chokoladesauce og vanilleis.	60,00
O Marcipan lasagne med passionsfrugt	60,00

Ost:

O 4 forskellige oste.	65,00
O Bagt brie med æble- og mandelknas.	50,00

Ekstra tilbehør til desserten kr. 15,00

O Vanilleis.	O Chokoladeis.
O Jordbæris.	O Nougatis.
O Lakridsis	O Rabarbersorbet
	O Citron-fløde is

Til Kaffe

O Gl. dags æblekage.	30,00
O Kringle.	30,00
O Småkager og chokolade.	20,00



Natmad

O Klar suppe med kød- og melboller.	50,00
O Chili con carne med ris og flute.	50,00
O Boller med 3 slags pålæg.	60,00
O Asparagessuppe med kødboller.	50,00
O Mulligatawny suppe(indisk karrysuppe)	50,00
O Biksemad med bearnaisesauce.	40,00
O Frikadeller med kold kartoffelsalat.	55,00
O Ungarsk gullash suppe med flute.	50,00
O Ribbens burger/Pulled pork Burger	50,00

Børnemenü – serveres i stedet for forret.

O Frikadeller og pasta.	50,00
O Kylling "nuggets" med kolde nudler	50,00
O Fiskefilet med remoulade og rugbrød.	50,00
O Tapas tallerken: Kyllingespyd, frikadelle, pasta, Gnavegrønt	70,00