

Natmad

1. Tapasfad med et udvalg af lækre pølser og pålæg, pesto, hvidløg, oliven, svampe og sød melon. Hertil serveres lune bruchetta-brød med tomat.
2. Slagterens hjemmelavede pålægsfad med Danmarks bedste rullepølse, Madagascarpølse, røget culotte med kryddersennep, kantarellspegepølse og champagne-skinke med melon, inkl. div. tilbehør samt bagerens hjemmelavede rugbrød og vores rustikke landbrød.
3. Hjemmelavet biksemad med spejlæg og rødbeder.
4. Hjemmelavet skipperlabskovs med rødbeder, rugbrød og persille.
5. Slagterens hjemmelavede hotdogs med røde pølser og frankfurter, pølsebrød og div. tilbehør.
6. Tortilla med kylling og oksekød hertil salater og dressing.
7. Karrysuppe med ris og kylling – serveres med grove munkebrød.
8. Ungarsk Gullasch suppe med munkebrød.
9. Løgsuppe med landbrød.

Natmadsretter koster 39 kr. pr. person.

Sammensæt selv din menu

Vælg 4 retter inkl. natmad for kun 210 kr. pr. person.

Vælg 3 retter uden natmad for kun 179 kr. pr. person.

Tillæg for forret 10 og 11: + 10 kr. pr. person.

Tillæg for hovedret 9 – 10 og 11: + 39 kr. pr. person.

Tillæg for dessert 10 og 11: + 10 kr. pr. person.



Image courtesy of Apolonia at FreeDigitalPhotos.net

Festmenu fra Slagteren & Kokken

Hold da helt fest!

Slagteren & Kokken tilbyder forretter, hovedretter, desserter og natmad og I har mulighed for selv at sammensætte lige den menu, der passer til jeres fest.

Forretterne er klar til servering – se dog forret 1 – 3 – 6 – 11.

Hovedretterne leveres forberedte, hvor man selv tilbereder færdigt, eller varme (i termokasser), hvor kødet skæres ud og saucen varmes. Ved hovedret 1 – 11 skal kødet/bøfferne steges lige før servering. Div. tilberedningsanvisninger medfølger og kan også findes på vores hjemmeside: slagteren-kokken.dk under Produkter -> Opskrifter og stegeanvisninger.

Desserterne er klar til servering – se dog dessert 11.

Natmaden – her skal man selv opvarme de retter, der skal være varme.

Vi leverer fra min. 6 personer.



Image courtesy of Rosen Georgiev at FreeDigitalPhotos.net



Når man har hjertet med i produktionen



Nøvlingvej 21, 9260 Gistrup • Telefon 98 31 40 36

Januar 2015 v01



Følg os på Facebook og få fordele, nyheder og vind præmier:
<https://www.facebook.com/SlagterenKokkenGistrup>
Du kan også scanne QR-koden og komme direkte ind på siden.



• Tilmeld dig vores nyhedsbrev på www.slagteren-kokken.dk •

Forretter

1. Carpaccio af oksemørbrad og bresaola på rucolasalat med balsamico-creme og parmesanflager.
(Kødet kommer i skiver og skal anrettes på tallerkener, med salat, balsamico creme og parmesanflager).
2. Vitello Tonnato (kalvefilet med tuncreme/sauce) og linstegt kalvemørbrad marineret m. citron og friske krydderurter, pyntet med grøntsalsa og dertil frisk bagt munkebrød.
3. Hummersuppe med flute.
(Opvarmes forsigtigt lige før servering).
4. Tunmousse med rejer, dressing og rustik landbrød.
5. Varmrøget laks med grillede grønne asparges, limes dressing og landbrød.
6. Laksefilet - indbagt med rucola og ricotta, dertil en lækker hummerstuvning.
(Kan serveres kold eller varm. Hvis kold kommer den anrettet og klar til servering, hvis varm skal den i ovnen ca 20 min. Hummerstuvningen skal altid opvarmes).
7. Hvidvinsmarineret rødtungefilet m. laksesoufflefars og svøbt med nori tang, dertil marinerede kæmperejer, en frisk sauce verte samt honning-/nøddebrød.
8. Vildlaksefilet m/ krydderurtepanade på salatbund m/ black tiger kæmperejer. Dertil urtdressing og rustikt brød.
9. Lakse-roulade med rejer og peberrods creme. Dertil frisk brød.
10. Tapas forretplanke m. fennikelpølse, Champagne-skinke med melon, bresaola m/emmentaler, fasanpate m/figencreme – dertil div. oliven, svampemix, grillet artiskok, hjemmelavet pesto og oliven brød.
11. Tapas-anretning med portobello svampe med fyld af kraftig grøntsagssalsa og gratineret med gedeost (kan ændres til parmesanost), bresaola rullet med mascarpone/lime creme, champagne-skinke med tapasmix og lille rødtunge-rossette svøbt med tang og fyldt med lakse-/krebse-soufflefars. Dertil urtdressing og olivenbrød.
(Portobello svampene skal i ovnen ca. 15 min. Resten er klar til servering.)

Priser:

Forret 1 – 9: 39 kr. pr. person.

Forret 10 og 11: 49 kr. pr. person.



Image courtesy of zole4 at FreeDigitalPhotos.net

Hovedretter

1. Flæskesteg, hvide og brunede kartofler, rødkål og surt og en dejlig flæskestegs-sauce.
2. Kronhjortefilet vendt i friske krydderurter og sesam, Waldorfsalat, Nordisk salat med perselt og rug, rødbejer, feta og sprød panchetta, ovnbagte kartofler m. rosmarin og hvidløg. Dertil vildtsauce.
3. Indbagt kalvemørbrad m. kalvefars, m. tranebær og valnødder, braiserede rodfrugter m. Balsamico og rosmarin, røsti kartofler og kalve/hummersauce.
4. Svampefarset kalvefilet, braiserede rodfrugter og smørstegte kartofler samt lækker sauce.
5. Helstegt oksehøjrebssteg (Engelsk roast beef), røsti kartofler, glaserede babygulerødder m. skalotteløg, marksvampe og timian, dertil Yorkshire pudding og kraftig okseglacesauce.
6. Langtidsstegt Angus oksesteg (gammeldags oksesteg) glaserede perleløg, bønner svøbt i panchetta krydderbacon, syltetyttebær, dertil smørstegte små kartofler og kraftig oksesauce.
7. Helstegt farset kalkunsteg, Waldorfsalat, hvide og brune kartofler og kraftig kalkunskysauce.
8. Kalvesteg stegt som vildt, smørstegte kartofler, dampede grøntsager, tyttebær og vildt-sauce.
9. Medaillon af kalvemørbrad med røsti kartofler, råstegte marinerede rodfrugter og kalve-/hummersauce.
10. Helstegt oksemørbrad, saltbagte kartofler m. rosmarin og hvidløg, perlebyg-salat med grøntsager og friske krydderurter, rødløgskompot og kraftig pebersauce.
11. Gistrup Limousine Rib eye bøf (300g.), bagte rodfrugter, pommes røsti, sauterede portobello svampe og rødløg i balsamico. Dertil en dejlig cognac sauce.

Hovedret 1 – 8: 120 kr. pr. person.

Hovedret 9 – 11: 159 kr. pr. person.

Desserter

1. Hjemmelavet isdessert med frisk frugt.
2. Nøddekage med frisk frugt og råcreme.
3. Tiramisu (Italiensk mocca dessert).
4. Halv ananas fyldt med frisk frugt - serveret med vanille-creme.
5. Ostelagkage med skovbær eller mandarin.
6. Pandekager med hjemmelavet is og solbærsyltetøj.
7. Hjemmelavet Clafoti kage m. hjemmelavet limeis.
8. Hjemmelavet islagkage med frisk skovbærbund og cremet lakridsis med hvide chokoladestykker, pyntet med friske mynteblade og bær - dertil frisk frugt.
9. Hjemmelavet frugtterne med vanilleis.
10. Osteplanke m. 5 slags fantastiske oste, dertil frisk frugt og hjemmelavet figencreme og farmors hjemmelavede solbærsyltetøj. Dertil dejligt rustik brød.
11. Lun chokoladefondant (chokoladekage med flydende kerne) – serveres med honningmarinerede blåbær og hjemmelavet vanilleis.
(Chokoladefondant skal i ovnen 20 minutter v. 180c. Isen skal ud af fryseren ca. 10 – 15 min før servering. Anbefales tallerken anrettet.)

Priser:

Dessert 1 – 9: 39 kr. pr. person.

Dessert 10 og 11: 49 kr. pr. person.