



Studenterbuffeter

Studenterbuffet 1

Tapas forret:

Alt i hjemmelavede specieliteter: Danmarks bedste Fennikelpølse, Lufttørret Chianti skinke, Bresaola il Rosso, Vitello tonnato og vores hjemmelavede Salumi trøffel pate (finthakket lufttørret skinke rørt med olivenolie og trøffel), div. tapas-tilbehør, pesto- og oliventapenade, dertil vores hjemmebagte rosmarin foccacia.

Hovedret:

Rosastegt kalvemørbrad svøbt med lufttørret skinke, hjemmelavet Porchetta steg ELLER farseret kalkunsteg med valnødder og tranebær, Nordisk salat med perlespelt, rug, salat-mix, blommetomat, pærer og valnødder vendt med en dressing af æblecider, havtornsafte og olivenolie, cous cous salat med masser af friske krydderurter, pommes rösti, kraftig kalve-glance.

Dessert:

Is-buffet med 4 slags hjemmelavet is, sprøde kræmmerhuse og drys.

Pris pr. person 185,-
Min. 10 kuverter

Studenterbuffet 2

Vores hjemmelavede bøge-/brændenælde-røget vildlaksefilet glaseret med lime og rosenpeber, frisk fennikelsalat med marinerede kæmperejer. Dertil vores hjemmelavede aioli med frisk dild og frisk peberrod. Serveres med rustik landbrød.

Dansk kødkvæg, oksefilet marineret med rødvin og friske krydderurter.

Vores fantastiske partykam (bøgerøget krydderkam med sprødstegt sværtern).

Bagt rodfrugtsalat med salatmix oliven og feta.

"Salat Firenze" blommetomat, zucchini, oliven, frisk basilikum, pasta penne, salat mix og vendt med en dressing af hønsefond, olivenolie og balsamico og revet parmesan på toppen.

Små Vildmosekartofler – ovnbagte i olivenolie med hvidløg og rosmarin.

Kraftig sauce espagnole.

Trois Chocolat": Triple chokolade-islakage med brownie bund, mælkechokolade mousse, hvid-chokolade mousse og crispy karamel-/nøddedrys på toppen.

Dertil stikkelsbær-/hyldeblomst kompot.

Pris pr. person 189,-
Min. 10 kuverter

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



Student 2018

Studenter-tapas

Studenter-tapas menu 1

Chianti skinke med melon.

Bresaola med pesto.

Squash-kager med yoghurt-creme.

Kyllingespyd med tomat-syltetøj.

Varmrøget laks med citron/lime-mayo.

Butterdejssnit med karameliserede løg og svampe.

Serveres med brød.

Pris pr. kuvert 99,-
Min. 10 kuverter.

Studenter-tapas menu 2

Vitello-Tonnato/Tonnato-Vitello:

Kalvefilet med tuncreme - Grillet tun med kalvecreme.

Grillet asparges med pestomayo.

Lynkalv med salsa.

Tomatsalat med mozzarella og balsamicoglance.

Saltimbocca i marsala sovs (lunes).

Tigerreje-spyd med agurkecreme.

Serveres med brød.

Pris pr. kuvert 129,-
Min. 10 kuverter.





3-retters studentermenu

Forretter

1. Tapas forret: Alt i hjemmelavede specieliteter: Danmarks bedste Fennikelpølse, Lufttørret Chianti skinke, Bresaola il Rosso, Vitello tonnato og vores hjemmelavede Salumi trøffel pate (fint hakket lufttørret skinke rørt med olivenolie og trøffel), div. tapas-tilbehør, pesto- og oliventapenade, dertil vores hjemmebagte rosmarin foccacia.
2. Vores hjemmelavede bøge-/brændenælde-røget vildlaksefilet glaseret med lime og rosenpeber, frisk fennikelsalat med marinerede kæmperejer. Dertil vores hjemmelavede aioli med frisk dild og frisk peberrod. Serveres med rustik landbrød.
3. Hjemmelavet hummersuppe med kammuslinger og landbrød.
4. Chili-/honning-marineret, sprødstegt perlehønebryst i lækker salat med blandede salater, papaya, bønner (Edamame), blommetomater og ristede pinjekerner.

Alle forretter serveres med brød.

Hovedretter

1. Hjemmelavet Porchetta steg, små saltbagte kartofler med rosmarin og hvidløg, kraftig hjemmelavet BBQ-sauce samt Nordisk salat med perlespelt, rug, salat mix, blommetomater, pærer og valnødder vendt med en dressing af æblecider, havtornsaft og olivenolie.
2. Helstegt oksehøjresteg med "Lundbysalat", med ruccolasalat, perlerug, radicchio, appelsin, abrikos, zucchini, feta og salt-ristede mandler. Yorkshire pudding og pommes rösti, dertil en dejlig kraftig svampe-/okseglace.
3. Rosa stegt kalveculottesteg, "salat Firenze" Blommetomater, zucchini, oliven, frisk basilikum, pasta penne, salat mix, vendt med en dressing af hønsefond, olivenolie og balsamico og revet parmesan på toppen, Vildmosekartofler bagt med friske krydderurter, kalve-/hummer-sauce.
4. Braiseret vildsvinesteg i kraftig sauce med Karl Johan svampe, Waldorfsalat, smørstegte kartofler med hasselnøddeflager.

Desserter

1. Hjemmelavet islagkage med frisk skovbærbund og cremet lakridsis med hvide chokoladestykker. Pyntet med friske mynteblade og bær - dertil frisk frugt.
2. Hjemmelavet valnødde-tærte med sprød marengsbund og top med marinerede frugter og sorbet limone.
3. Lun chokoladefondant (lun chokoladekage med ydende kerne) serveres med hjemmelavet yoghurtis med akaciehonning og råmarinerede skovbær.
4. Is-buffet med 4 slags hjemmelavet is, sprøde kræmmerhuse, div. drys og chokoladesauce.

Natmad

1. Tapasfad med et udvalg af lækre pølser og pålæg, pesto, hvidløg, oliven, svampe og sød melon, hertil serveres lune bruchettabrød med tomat.
2. Hotdogs med vores egne lækre hjemmelavede pølser og div. tilbehør.
3. Karrysuppe med ris og kylling – serveres med grove munkebrød.
4. Tortilla med kylling og oksekød – hertil salater og dressing.

Priser for 3-retters studentermenu:

Pris pr. forret 49,-

Pris pr. hovedret 129,-

Pris pr. dessert 45,-

Pris pr. natmad 45,-

Vælg alle 4 retter for 235,-

Min. 10 kuverter



Studerer-grillbuffet

Studerer-grillbuffet 1

Fiskespyd med laksefilet, torskeloin, kæmperejer og kammusling, dertil en lækker salat, frisk dild dressing og landbrød.

Luksus grillspyd med marineret oksefilet og mørbrad.

BBQ-marinerede spareribs.

Vores hjemmelavede pølser, sennep og ketchup.

"Salat Firenze" blommetomater, zucchini, oliven, frisk basilikum, pasta penne, salat mix vendt med en dressing af hønsefond, olivenolie og balsamico og revet parmesan på toppen.

"Vildmose salat" med små Vildmosekartofler, grøntsager, friske krydderurter og en dressing af grov sennep, olivenolie og balsamico.

Cous cous salat og hjemmelavet humus.

Is-buffet med 4 slags hjemmelavet is, sprøde kræmmerhuse, div. drys og chokoladesauce.

Pris pr. person 179,-

Min. 10 kuverter

Studerer-grillbuffet 2

Fiskepakker, rødtunge, kæmperejer, laks og kammuslinger, sprøde grøntsager, der er dryppet med citron, krydderurter og lidt olivenolie. Dertil kold urtedressing og dejligt rustik madbrød (pakkerne grilles ca. 15 - 20 min.).

Okse mørbrad svøbt med parmaskinke.

Porchetta steg.

Vores hjemmelavede pølser, sennep og ketchup.

Blandet salat med årstidens grøntsager og dressing.

Små Vildmosekartofler ovnbagt i olivenolie med hvidløg og rosmarin.

Broccolisalat.

Hjemmelavet BBQ-Sauce.

Lun chokoladefondant (lun chokoladekage med flydende kerne) serveres med hjemmelavet yoghurtis med akaciehonning og råmarinerede skovbær.

Pris pr. person 215,-

Min. 10 kuverter