

VÆLG SELV DIN BUFFET – FORTS.

Priserne er beregnet pr. kuvert - minimum 10 kuverter.

TILBEHØR:

“Lundbysalat”, med frisk grønkål/eller rucolasalat (efter årstiden), perlerug, radicchio, appelsin, abrikos, zucchini, feta og saltristede mandler	22 kr.
Æblesalat	18 kr.
Bagte rodfrugter	20 kr.
Spændende grøn salat med årstidens grønt og 2 slags dressing	20 kr.
Pesto-pastasalat	15 kr.
Rebild-salat	18 kr.
Broccoli-salat	20 kr.
Broccoli-salat med kylling og ananas	25 kr.
Kyllingesalat med sprøde grøntsager	25 kr.
Bulgur salat med friske krydderurter	20 kr.
Perlebyg salat med grøntsager og friske krydderurter	20 kr.
Nordisk salat med perlespelt og rug, rødbeder feta og sprød panchetta	20 kr.
Marinerede grøntsager	20 kr.
Thai-Papaya salat (lidt stærk)	18 kr.
Hvid kartoffelsalat	18 kr.
Kold, grøn kartoffelsalat m. forårsløg og krydderurter	20 kr.
Flødekartofler	20 kr.
Pommes Røsti	20 kr.
Halve Pesto kartofler	18 kr.
Saltbagte kartofler med rosmarin og hvidløg	20 kr.
Hjemmelavet tzatziki	15 kr.
Små Vildmosekartofler ovnbagte i olivenolie med hvidløg og rosmarin	22 kr.
Hjemmelavet Quiche Lorraine tærte m/skinke, ost og porre	18 kr.

DESSERTER:

“Trois Chocolat”: Triple chokolade islagkage med browniebund, mælkechokolade mousse, hvid-chokolade mousse og crispy karamel-/nøddedrys på toppen. Dertil stikkelsbær-/hyldeblomst kompot.	39 kr.
Lun chokoladefondant (chokoladekage med flydende kerne) serveres med honningmarinerede blåbær og hjemmelavet vanilleis.	39 kr.
Hjemmelavet isdessert med frisk frugt	30 kr.
Is buffet med 4 slags hjemmelavet is, sprøde kræmmerhuse og drys.	32 kr.
Hjemmelavet valnødde-tærte med sprød marengs bund og top med marinerede frugter og sorbet limone.	32 kr.
Nødekage med frisk frugt og vanilje creme	30 kr.
Ostelagkage med skovbær	28 kr.
Tiramizu	28 kr.
Fyldt brie, italiensk gorgonzola, Dansk økologisk vesterhavs ost, frisk frugt, vores egen honning med valnødder og italiensk landbrød	45 kr.
Gammeldags æblekage med rasp og flødeskum	25 kr.
Hjemmelavet Clafotis kage med hjemmelavet limeis	28 kr.
Osteplanke m. 5 slags fantastiske oste, frisk frugt, hjemmelavet figencreme, kirsebærmarmelade med lakrids og vores egen honning med valnødder, Rustik brød.	60 kr.

*Rettelser og ændringer i buffet senest 3 dage før.
Levering af mad kun efter aftale og til min 30 kuverter.
Depositum for retur-emballage 200kr.
Fade/skåle/kasser skal leveres tilbage hurtigst muligt, rengjort.*

Nøvlingvej 21, 9260 Gistrup • Telefon 98 31 40 36 • www.slagteren-kokken.dk

www.facebook.com/SlagterenKokkenGistrup



SLAGTEREN & KOKKEN

— PRODUCERET I GISTRUP —

*Kvalitet, dyrevelfærd
og respekt for håndværket*

BUFFETTER FRA SLAGTEREN & KOKKEN



Hos Slagteren & Kokken tilbyder vi en lang række buffetter.

Til alle buffeter kommer kødet færdigstegt og på fade, eller man kan få kødet varmt og så selv skære det ud.

Velbekomme.

BUFFET FORSLAG Priserne er beregnet pr. kuvert - minimum 10 kuverter.

SLAGTERENS HJEMMELAVEDE KLASSISKE BUFFET

Gistrup Gourmet skinke.
Rødvind-/Ramløgs marinerede oksefilet.
“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.
Hjemmelavet kartoffelsalat eller flødekartofler.

Pris pr. person 79 kr.

SLAGTERENS HJEMMELAVEDE TRADITIONEL BUFFET

Vores hjemmelavede varmrøgede vildlaksefilet glaseret med lime og rosenpeber, dertil vores hjemmelavede aioli rørt med frisk dild og frisk peberrod – serveres med rustik landbrød.

Helstegt Angus oksefilet.
Rødvindssprængt krydderkam.
Små lune frikadeller med hjemmelavet kartoffelsalat.
Blandet grøn salat med årstidens friske grøntsager, dertil 2 slags dressing, vores hjemmelavede broccolisalat med syltede rødløg og bacon.

Hjemmelavet isdessert med frisk frugt.

Pris pr. person 159 kr.

SLAGTERENS HJEMMELAVEDE VILDT BUFFET

Tapas forret: Bison-Pate Au Campagne med bison kød og dertil vores figenchutney og hjemmelavet rosmarin foccacia, vildsvine-salami Dolcetto (rødvind), bison bresaola rullet om en creme af artiskokker og kikærter, vores hjemmelavede Læsø vildsvin-skinke med smørstegte grønne asparges, salumi trøffel-pate (finthakket lufttørret skinke rørt med trøffel), dertil hjemmelavet pesto, blandet tapas mix med oliven, nord-Italiensk svampe mix, marineret hvidløg, artiskokker, stegte løg i balsamico og semi dry blommetomater og vores hjemmelavede foccacia brød.

Kronhjorte-filet stegt med svampe.
Vildsvine-steg svøbt med vores hjemmelavede vildsvinebacon – kødet kommer i en dejlig, kraftig svampesauce.
Bagt rodfrugtsalat.
Waldorfsalat.
Ovnbagte vildmose kartofler med røget sesam.

Vi sammensætter 3 slags fantastiske oste og de leveres sammen med hjemmelavet figencreme, hjemmelavet blomme-/stikkelsbær chutney og honning med hasselnødder fra Piemonte. Dertil forskellige rustikke brød, vores hjemmelavede Focaccia brød med rosmarin og hjemmelavet knækbrød.

Pris pr. person 189 kr.

Flere lækre buffetter på næste side...

BUFFET FORSLAG – FORTSAT

Priserne er beregnet pr. kuvert - minimum 10 kuverter.

SLAGTERENS HJEMMELAVEDE ITALIENSKE BUFFET

Hjemmelavet anti pasti forret: Chianti skinke med rosmarin og salvie, Danmarks bedste fennikel pølse, Bresaola tern med emmentaler, salumi trøffelpeste (finthakket lufttørret skinke rørt med trøffel), og Milanese salami – dertil hjemmelavet pesto, blandet tapas mix med oliven, nord-Italiensk svampe mix, marineret hvidløg, artiskokker, stegte løg i balsamico og semi dry blommetomater og vores hjemmelavede focaccia brød.

Dark beer roasted Angus oksefilet.

Hjemmelavet Porchetta steg.

Polpette Al sugo (grove kalvekødsboller m/ pinjekerner og mynte kommer i en kraftig tomat-sauce).

“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.

Små Vildmosekartofler – ovnbagte i olivenolie med hvidløg og rosmarin.

Råmarinerede grøntsager.

Hjemmelavet Tiramisu.

Pris pr. person 179 kr.



SLAGTERENS HJEMMELAVEDE FRANSKE BUFFET

Tapas forrets planke. Hjemmelavet Pate Au Campagne (Fransk landpate m. andelår og cognac-marineret andelever) med vores figenchutney, hjemmelavet Champagne skinke med røræg tilsat trøffel, Alsacesalami med hasselnødder i, lufttørret Spaltskinke med smørstegte grønne asparges, dertil hjemmelavet pesto, blandet tapas mix med oliven, nord-Italiensk svampe mix, marineret hvidløg, artiskokker, stegte løg i balsamico og semi-dry blommetomater og vores hjemmelavede focaccia brød.

Honning-glaseret svinekamfilet.

Stegte lamme culottes med rosmarin og hvidløg. Kalkunsteg farseret med en dejlig kalvefars med tranebær og valnødder.

Perlebyg salat med friske grøntsager og friske krydderurter.

Kartoffelgratin med cru savoie ost.

Vores hjemmelavede broccolisalat med syltede rødløg og bacon.

Hjemmelavet nøddekage med frisk frugt og vanilje is.

Pris pr. person 165 kr.

SLAGTERENS HJEMMELAVEDE NORDISKE BUFFET

Hvidvinsdampet vildlaks let glaseret med lime-/ koriander sirup, sweet chili marinerede kæmperejer og urtedressing – dertil rustik landbrød.

Lynstegt kalvemørbrad med grøntsagssalsa.

Dark beer roasted Angus oksefilet.

Langtids-braiseret vildsvinetykkam i kraftig vildt sauce.

Rösti kartofler.

Nordisk salat med perlespelt og rug, rødbeder, feta og sprød panchetta.

“Lundbysalat” med frisk grønkål/eller rucolasalat (efter årstiden), perlerug, radicchio, appelsin, abrikos, zucchini, feta og saltristede mandler.

Hjemmelavet cheesecake med skovbær-gele og sprød bund med ingefær.

Pris pr. person 165 kr.

VÆLG SELV DIN BUFFET

Priserne er beregnet pr. kuvert, minimum 10 kuverter.

FORRETTER:

Carpaccio af oksemørbrad og bresaola på rucolasalat med balsamico creme og parmesanflager.	32 kr.
Varm røget laks med grillet grønne asparges, limes dressing og landbrød.	32 kr.
Tapas forretplanke m. fennikelpølse, Champagne-skinke med melon, bresaola m/ Emmentaler, hjemmelavet Pate Au Campagne (Fransk landpate m. andelår og cognac-marineret andelever) med vores figenchutney, dertil div. oliven, svampemix, grillet artiskok, hjemmelavet pesto og dertil hjemmelavet rosmarin focaccia.	45 kr.
Slagterens Italienske fristelser: Chianti skinke, fennikelpølse, rødtunge rosette svøbt i tang med lakse-/rejemousse-fyld og hvidløgsmarinerede kæmperejer, bresaola-ruller med lime-mascarponecreme, hjemmelavet pesto og div. tilbehør. dertil vores hjemmelavede focaccia brød	40 kr.
Hvidvinsdampet vildlaks, let glaseret med lime-/koriander sirup, sweet chili marinerede kæmperejer og urtedressing dertil rustik landbrød.	35 kr.
Vores hjemmelavede bøgerøgede vildlakse filet med honning - chili sirup, dertil sweet chili dressing og rustik landbrød.	32 kr.
Små lækre fiskerosetter svøbt med tang, dertil sweet chili marinerede kæmperejer og kold hvid sauce med friske urter, samt Hjemmelavede Kræmmerhus Krustader med laksefyld rørt med torsk, frisk dild og lime, toppet med en frisk peberrodcreme og et drys hasselnødder, der er ristet i hvid balsamico.	35 kr.
Lakse-roulade med rejer og peberrods creme. Dertil frisk brød.	32 kr.
Hvidvinsmarineret rødtungefilet m. laksessufflefars og svøbt med nori tang dertil marinerede kæmperejer, med en frisk sauce verte til samt honning-/nøddebrød.	32 kr.
Graved Laks med Senneps dressing og frisk brød.	30 kr.
Black Tiger kæmpe rejer på spyd, med kold tomat/urte salsa og Thai-papaya-salat (lidt stærk).	30 kr.

KØDRETTER: (VÆLG MIN. 2 SLAGS KØD, DA DETTE SVARER TIL MÆNGDEN AF KØD TIL EN HOVEDRET)

Helstegt oksehøjreb	30 kr.
Rødvins-/ramsløgs marineret oksefilet	30 kr.
Pestomarineret kalvefilet	30 kr.
Citron-/peber marineret kalvefilet	30 kr.
Rosastegt limousine kalveculottesteg m. ramsløg	28 kr.
Indbagt oksemørbrad (leveres hel)	40 kr.
Rødvins marineret krondyrfilet	35 kr.
Rødvins marineret krondyrkølle	30 kr.
Urtemarineret kronhjorteinderlår	30 kr.
Rosmarinstegt lammekølle	30 kr.
Fyldt lamme culotte	28 kr.
Vildsvine kølle	30 kr.
Vildsvine mørbrad i svampesauce	32 kr.
Langtids-braiseret vildsvine tykkam i kraftig vildt sauce	30 kr.
Rosmarinskinke	25 kr.
Glaseret skinke	25 kr.
Porchettasteg med krydderurter og hvidløg	35 kr.
Toscanamarineret svinefilet	28 kr.
Sprødstegte fyldte skinkeruller, kørvelpanerede	25 kr.
Rødvinsprængt krydder kam	28 kr.
Alm. frikadeller	15 kr.
Græske frikadeller	15 kr.
Kalkun frikadeller med Estragon	15 kr.
Farseret kalkunsteg	28 kr.
Farseret and	32 kr.
Fyldt unghanebryst	22 kr.
Fyldt perlehønebryst	30 kr.

Se tilbehør og desserter på bagsiden...