



LUKSUS

GOURMET STYKKER:

Hjemmelavet Solbær salvie sild, syltet rødløg, fed cremefraiche, fedtegrever, sprød rødbede og solbærstøv **58,00kr**

Hjemmelavet Sommer sild i hyldeblomst, biblomme, champagne og , citron peber creme, agurk og ristet rug **58,00kr**

Panko rasp paneret Sprødstegt rødspætte filet, hjemmelavet remoulade og tatarsauce, citron og urter **60,00kr**

Færøsk koldrøget laks, dild og basilikum rørt rygeost, skalotteløg, fennikel crudete og ristet rugknas **60,00kr**

Avokado og Tomatiseret krebsehalesalat med rejer, mild chili, cremefraiche, mayonnaise og semi bagte tomater **60,00kr**

Økologisk æg, håndpillet rejer, pebermayo, cherrytomat, frisk karse mix med dild og sort caviart **58,00kr**

3 små grise: Masser Tyndskåret kam af grambogård gris, (mild senneps estragon creme, syltet perleløg, syltet gulerod og sprøde flæskesvær af sortfods gris **58,00kr**

Dyrlægens natmad med sky, rødløg, bacon, røg-mayo og sprøde løg **58,00kr**

Leverpostej fra Grambogård, sprød bacon, rødbede, sprøde løg og urter **58,00kr**

Hjemmelavede frikadelle med hjemmelavet kartoffelsalat, rødløg, syltet græskar og purløg **58,00kr**

Ovnstegt Kylling bryst fra Rokkedahl, chili mango creme, rødløg, granatæble og urter **60,00kr**

Kylling salat, rørt med fuldfed cremefraiche, mayonnaise, friske grønne asparges, forårsløg, fermenteret sort peber og vi topper den med bacon crumble og jordskokker **60,00kr** (franskbrød)

Sous vide og grillet cuvette af okse fra Himmerland, bearnaisecreme, syltet grønne tomater syltet løg, sprøde løg og urter **60,00kr**

Klassisk roastbeef med hjemmelavet remoulade, peberrod, agurkesalat, syltet rødløg, sprøde løg og urter **60,00kr**

Tatar af okse, rørt med urter, cognac, tabasco, skalotteløg, og kapers, toppet med røget mayonnaise **68,00kr**

Klassisk Tatar med pickles, rødbede, peberrod og kapers. Hertil en rå æggeblomme **68,00kr**

VEGETAR

Kartoffel persillade-mayo , syltet rødløg , sprøde kartofler og urter **56,00kr**

Kartoffel m/ røget mayo , purløg, skalotteløg, sprød løg og urter **56,00kr**

Sød kartoffel med chili aioli, syltet rødløg, purløg, stegte løg og urter **58,00kr**

Avokado, smørristet hasselnødder, urtemayo,, syltet løg ,ærteskud og karse **58,00kr**

VEGANER (bestilles 24 timer før)

Lilla sød kartoffel, rødbede humus, rødløg, rødbede frit, og ristet rugknas **58,00kr**

Knust avokado med cherrytomat, rødløg, purløg og urter **58,00kr**

Falaffel, humus, purløg, syltet rødløg og urter **58,00kr**

Ostemad 1

Gammelknas fra Arla unika, rødløg, semi bagt tomat, tomat relish og urter **60,00kr**

Ostemad 2

Blå kornblomst, rødløgs marmelade med mango, og valnødder. Toppet med urter. **60,00kr**

Dessert smørrebrød:

Vores dessert smørrebrød laves på vores sandkage brød og de fleste af vores creme laves på friskost eller fløde. Bestilling heraf skal ske minimum 72 timer før

1 Jordbær, vaniljecreme, hvidchokolade, hasselnød krokant **65,00kr**

2 Blåbær, banan, citron creme, orange stænger og salte peanuts **65,00kr**

3 Chokolademousse, Nutella , hasselnød krokant og malteser **65,00kr**

Mini luksus stykker:

Alle stykker laves som mini luksus, 32,00kr pr. stk

Tilkøb til større events og fester

Årstidens salat 32,00kr PR. Person

Grønkåls salat med appelsin, syltet rødløg, valnødder og rød spidskål

Eksempel: *Sprød salat med melon, bær, forårsløg, salte nødder og feta crumble*

Alle vores gourmet stykker kan laves på glutenfrit rugbrød.

Glutenfrit 11 kr. i tillæg pr. stk

Vi leverer smørrebrød til både store og små selskaber, samt firma frokost aftaler.

Vi laver intime middage med 6-12-retters menuer, og privat kok.

Vi hjælper med catering til alle former for fest og højtider, konfirmation, bryllup mm.