

Menukort

G.I.N. Catering



Gitte tlf: 4091 1188

Mail: info@gin-catering.dk

Brunch

Min. 20 couverter

brunch pølser

røræg

bacon

græsk youghurt m. honning og mandler

wraps m. flødeost og røget laks

rullepølse m. sky og løg

spegepølse m. peberfrugter

3 slags ost m. friske frugter

2 slags marmelade

pandekager m. sirup

lunt:

grønne slikasparges omviklet m. spegeskinke

tærte med laks og spinat

empenade m. oksekødsfyld

ex. Brød og smør

pris pr. couvert kr. 155,-



Receptions buffet

Min. 20 couverter

Små sandwich

Lille croissant m. hønsesalat

Melon m. spegeskinke

Små krydder frikadeller

Wraps m. røget laks

Røget mørbrad med flødepeberrod på rugbrød

Ostebjælker m. frisk frugt

Gulerodsstave, agurkestænger, cherrytomater og humus

Flutes m. brieost og frugt

Lille mazarinkage

Pris pr. couvert kr. 175,-



Forretter

alle forretter serveres m. hjemmebagte
flutes og smør. min. 20 couverter

<i>gourmet lakserulle m. flødepeberrod og rejer</i>	<i>kr. 70,-</i>
<i>røget laks m. asparges og flødestuvet spinat</i>	<i>kr. 75,-</i>
<i>dampet laks m rejer, urter og sauce verte</i>	<i>kr. 70,-</i>
<i>grillet laks på bund af frisk spinatsalat</i>	<i>kr. 80,-</i>
<i>indbagt laks m. appelsin creme</i>	<i>kr. 70,-</i>
<i>røget laks m. rejer, urter og sauce verte</i>	<i>kr. 70,-</i>
<i>citrus marineret laks m. hjemmelavet pesto</i>	<i>kr. 75,-</i>
<i>gravad laks m. sennepsdressing</i>	<i>kr. 70,-</i>
<i>lakseroulade m. flødeost og rejer på sprøde salater</i>	<i>kr. 75,-</i>
<i>laksefarseret rødspættefilet m. urter og sauce verte</i>	<i>kr. 70,-</i>
<i>lakse- og spinat tærte m. grøn salat</i>	<i>kr. 70,-</i>
<i>rejecocktail</i>	<i>kr. 70,-</i>
<i>skaldyrscocktail</i>	<i>kr. 75,-</i>
<i>vandbakkelse m. skaldyrs- ell hønsesalatsalat</i>	<i>kr. 70,-</i>
<i>muslingeskal m. skaldyrsstuvning</i>	<i>kr. 70,-</i>
<i>pandekage m. fiskefyld</i>	<i>kr. 70,-</i>
<i>Fiskesymfoni serveret på fade</i>	<i>kr. 85,-</i>
<i>fiskepie</i>	<i>kr. 70,-</i>
<i>fisketournedos anrettet på salat m. sauce verte</i>	<i>kr. 70,-</i>
<i>tunmousse m. rejer</i>	<i>kr. 70,-</i>
<i>hønningmelon m. skaldyr og dressing</i>	<i>kr. 75,-</i>
<i>spegeskinke m. melon</i>	<i>kr. 70,-</i>
<i>røget culotte m. æggestand eller waldorfsalat</i>	<i>kr. 75,-</i>
<i>tarteletter m. høns i asparges</i>	<i>kr. 70,-</i>
<i>kyllingesalat m. grønne asparges og radicchio</i>	<i>kr. 65,-</i>



Stegeretter

min. 20 couverter

kålvesteg m. springløg omviklet med bacon, ristede champignon, aspargeskartofler og flødesauce *kr. 185,-*

gl.daws oksesteg m. hvide kartofler, glaserede løg tomater m. flødepeberrod, tyttebær og sauce *kr. 190,-*

oksefilet m. små krydderbagte kartofler sprøde grøntsager og sauce bearnaise *kr. 185,-*

svinekam som vildt m. waldorffsalat, halve æbler brune- og hvide kartofler og vildtsauce *kr. 160,-*

kålvesteg som vildt m. waldorffsalat, halve æbler brune- og hvide kartofler og vildtsauce *kr. 185,-*



*kalvesteg m. sprøde grøntsager, hvide kartofler
surt og flødesauce* *kr. 185,-*

*lammekølle m. sprøde grøntsager, tzatiki og
flødebagte kartofler* *kr. 185,-*

*dyresteg m. waldorffsalat, brune- og hvide
kartofler, halve æbler og vildtsauce* *dagspris*

*Oksefilet m. bagte rødløg, broccolisalat,
små krydderbagte kartofler og choronsauce* *kr. 185,-*

*Glaseret skinke m. grøntsager og flødebagte
kartofler* *kr. 155,-*

*Kyllingbryst m. pesto og soltørrede tomater, omviklet
med spegeskinke, små krydderkartofler marinerede
grøntsager og sauce* *kr. 145,-*



Pølsebord

Min. 20 couverter

Pris fra kr. 145,-

Brød og smør pr. couvert kr. 25,-



Smørrebrød

<i>Luksus smørrebrød pr. stk. kr.</i>	<i>32,-</i>
<i>Pænt smørrebrød pr. stk. kr.</i>	<i>24,-</i>
<i>Pæne håndmadder pr. stk. kr.</i>	<i>15,-</i>
<i>Min 40 stk.</i>	



Buffet

min. 20 couverter

3 slags kød – 1 slags kartofler og salatbuffet

pris pr. couvert kr. 195,-

kalkunwok

indbagt kalkun

farseret kalkun

ovnstegt kylling

hotwings

kyllingespyd

provencekam

revelsben

glaseret skinke

krydder skinke

indbagt mørbrad

helstegt svinemørbrad

oksefilet

oksemørbrad (tillæg kr. 15,- pr. couvert)

lammekølle

kyllingebryst m. soltørrede tomater og pesto

kartoffelbåde

små letskrællede kartofler m. dressing

flødebagte kartofler

bagte kartofler

små krydderbagte kartofler

smørristede kartofler

kartoffelsalat, vælg mellem:

almindelig, marineret eller stærk(sennep)



Salatbuffet

vælg 5 slags fra nedenstående

- pastasalat m. creme fraice dressing*
- pastasalat m. grøntsager og olie-eddike dressing*
- spinatpasta m. soltørrede tomater og mandler*
- spinatsalat m. bønner- avocado i pikant dressing*
- rucolasalat m. friskhøvlet parmesan*
- rucolasalat m. pære og nødder*
- rucolasalat m. primadonna ost og hjemme syltede valnødder*
- mix, babysalat m. årstidens frugter*
- mix, salater m. slikærter, asparges og cherrytomater*
- græsk salat m. feta og oliven*
- broccolisalat m. bacon*
- spidskålsalat m. æbler og nødder*
- kikærtesalat m. feta og soltørrede tomater*
- bulgursalat m. rødløg og persille*
- bulgursalat m. mango og sukkerærter*
- provence grøntsager*
- marinerede grøntsager*
- bagte rodfrugter*
- spinatsalat m. mango*
- agurkesalat*
- tzatziki*
- rissalat m. urter*
- tomatsalat m. feta*
- tomatsalat m. mini mozarella*
- blomkål m. endemamebønner*



Ekstra tilbehør til buffet

pris pr. couvert

grøn kyllingesalat m. soltørrede tomater	kr. 40,-
kyllingesalat m. radicchio og bladselleri	kr. 40,-
grøn laksesalat	kr. 45,-
spinatsalat m. ristet laks	kr. 50,-
grøn kalkunsalat m. grønne asparges	kr. 45,-
empanade m. oksekødsfyld	kr. 30,-
grøntsagstærte	kr. 30,-
hopsere m. champignon og bacon	kr. 35,-
pandekager m. stærkt oksekødsfyld	kr. 30,-
grønne asparges omviklet m. spegeskinke	kr. 30,-
små vandbakkelser m. hønsesalat	kr. 45,-
melon m. spegeskinke	kr. 45,-



Surprisebuffet

Min. 20 couverter

Pris pr. couvert kr. 195,-

Jeg vælger det bedste for årstiden, men du kan selvfølgelig altid komme med ønsker.

Salatbuffet og kartofler

Min. 20 couverter

1 slags kartofler og 5 slags salater

Pris pr. couvert kr. 105,-

f.eks. som tilbehør til dit grill arrangement

Se udvalget under buffet



Desserter

<i>mandelrand , rørt is og frisk frugt</i>	<i>kr. 65,-</i>
<i>pandekager m. isblokke vendt i nødder</i>	<i>kr. 50,-</i>
<i>rubinsteinkage</i>	<i>kr. 45,-</i>
<i>tærte m. marcipan og frisk frugt</i>	<i>kr. 35,-</i>
<i>isroulade m. nødder og chokolade</i>	<i>kr. 45,-</i>
<i>chokoladekage m. hindbærskum</i>	<i>kr. 40,-</i>
<i>prinsessedessert</i>	<i>kr. 35,-</i>
<i>islagkage</i>	<i>kr. 45,-</i>
<i>trifli</i>	<i>kr. 35,-</i>
<i>nøddebunde m. hindbær og chokolademousse</i>	<i>kr. 45,-</i>
<i>tiramisu</i>	<i>kr. 40,-</i>
<i>marcipan mazarin m. bær</i>	
<i>panna cotta</i>	
<i>pandekager m. appelsin creme og abrikos</i>	
<i>vandbakkelser m. creme, frugt, flødeskum</i>	
<i>sahra bernhard</i>	
<i>små chokoladeskaller m. chokolademousse</i>	
<i>dessertbuffet, vælg 4 slags fra ovenstående</i>	<i>kr. 90,-</i>



3 slags ost m. frugtsalat kr. 70,-

desserttallerken kr. 70,-

fylt ananas m. råcreme kr. 60,-

Gittekage: chokoladecake med nøddebund,
lys bund og fyld kr. 55,-

Begravelses bolle (1/1 smurt m. smør) og
wienerkringle pr. person kr. 30,-



Natmad

aspargessuppe m. flutes kr. 60,-

hummersuppe m. flutes kr. 70,-

gullashsuppe m. flutes kr. 65,-

grøntsagstærter m. salat kr. 60,-

3 slags pølser, leverpostej, saltkød og brie kr. 95,-

biksemad m. spejlæg eller bearnaisesauce kr. 65,-

frikadeller m. kold kartoffelsalat kr. 70,-

croissant m. hønse- ell. skinkesalat kr. 55,-

sandwich 2 stk, luksus kr. 50,-

Julefrokost

Min. 20 couverter

Excl. Brød og smør (ved tilkøb kr. 25,- pr person)

Hel marineret sildefilet m. løgringe, kapersbær, æg og tomat

Stegt sild i æbleeddike m. mangochutneycrème

Paneret fiskefilet m. hjemmerørt remoulade og citronbåde

Tarteletter m. høns i asparges 2 stk. pr. person

Røget andebryst m. spidskålsalat

Mørbradbøf m. bløde løg og agurkesalat

Æbleflæsk

Leverpostej m. ristede champignon og rødbeder

Flæskesteg m. rødkål

Ris ala mande m. kirsebærsauce

Pris pr. couvert kr. 249,-





Dette er kun et forslag, har du andre ønsker finder vi også ud af det.

Jeg har desværre ikke kapacitet til at lave specialkost, som vegetar, vegansk mm.

Velbekomme.

Ret til ændringer forbeholdes