

# *Menukort*

*G.I.N. Catering*



*Gitte tlf: 4091 1188*

*Mail: [info@gin-catering.dk](mailto: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. 175,-*



# 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. 195,-



## 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. 95,-</i>
<i>dampet laks m rejer, urter og sauce verte</i>	<i>kr. 90,-</i>
<i>grillet laks på bund af frisk spinatsalat</i>	<i>kr. 100,-</i>
<i>indbagt laks m. appelsincreme</i>	<i>kr. 90,-</i>
<i>røget laks m. rejer, urter og sauce verte</i>	<i>kr. 90,-</i>
<i>citrus marineret laks m. hjemmelavet pesto</i>	<i>kr. 95,-</i>
<i>gravad laks m. sennepsdressing</i>	<i>kr. 90,-</i>
<i>lakseroulade m. flødeost og rejer på sprøde salater</i>	<i>kr. 95,-</i>
<i>laksefarseret rødspættefilet m. urter og sauce verte</i>	<i>kr. 90,-</i>
<i>lakse- og spinat tærte m. grøn salat</i>	<i>kr. 90,-</i>
<i>rejecocktail</i>	<i>kr. 90,-</i>



<i>skaldyrscocail</i>	<i>kr.</i> 95,-
<i>vandbakkelse m. skaldyrs- ell hønsesalatsalat</i>	<i>kr.</i> 90,-
<i>muslingeskal m. skaldyrsstuvning</i>	<i>kr.</i> 90,-
<i>pandekage m. fiskefylld</i>	<i>kr.</i> 90,-
<i>Fiskesymfoni serveret på fade</i>	<i>kr.</i> 105,-
<i>fiskepie</i>	<i>kr.</i> 90,-
<i>fisketournedos anrettet på salat m. sauce verte</i>	<i>kr.</i> 90,-
<i>tunmousse m. rejer</i>	<i>kr.</i> 90,-
<i>honningmelon m. skaldyr og dressing</i>	<i>kr.</i> 95,-
<i>spegeskinke m. melon</i>	<i>kr.</i> 90,-
<i>røget culotte m. æggestand eller waldorfsalat</i>	<i>kr.</i> 95,-
<i>tarteletter m. høns i asparges</i>	<i>kr.</i> 90,-
<i>kyllingesalat m. grønne asparges og radicchio</i>	<i>kr.</i> 85,-
<i>bruschetta 2 stk.:</i>	
<i>1 m. Tomat/ frisk mozzarella</i>	
<i>1 m. Pesto/ spegeskinke/ frisk mozzarella</i>	<i>kr.</i> 69,-



# Stegeretter

min. 20 couverter

*kalvesteg m. springløg omviklet med bacon, ristede champignon, aspargeskartofler og flødesauce* kr. 205,-

*gl.daws oksesteg m. hvide kartofler, glaserede løg tomater m. flødepeberrod, tyttebær og sauce* kr. 210,-

*oksefilet m. små krydderbagte kartofler sprøde grøntsager og sauce bearnaise* kr. 205,-

*svinekam som vildt m. waldorffsalat, halve æbler brune- og hvide kartofler og vildtsauce* kr. 180,-

*kalvesteg som vildt m. waldorffsalat, halve æbler brune- og hvide kartofler og vildtsauce* kr. 205,-



*kalvesteg m. sprøde grøntsager, hvide kartofler  
surt og flødesauce* kr. 205,-

*lammekølle m. sprøde grøntsager, tzatiki og  
flødebagte kartofler* kr. 205,-

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

*Oksefilet m. bagte rødløg, broccolisalat,  
små krydderbagte kartofler og choronsauce* kr. 205,-

*Glaseret skinke m. grøntsager og flødebagte  
kartofler* kr. 175,-

*Kyllingbryst m. pesto og soltørrede tomater, omviklet  
med spegeskinke, små krydderkartofler marinerede  
grøntsager og sauce* kr. 165,-





## Smørrebrød

<i>Luksus smørrebrød pr. stk. kr.</i>	<i>37,-</i>
<i>Pænt smørrebrød pr. stk. kr.</i>	<i>28,-</i>
<i>Pæne håndmadder pr. stk. kr.</i>	<i>19,-</i>
<i>Min 40 stk.</i>	



# Buffet

min. 20 couverter

3 slags kød – 1 slags kartofler og salatbuffet

pris pr. couvert kr. 225,-

kalkunwok

indbagt kalkun

farseret kalkun

ovnstegt kylling

hotwings

kyllingespøyd

provencekam

glaseret skinke

krydder skinke

indbagt mørbrad

helstegt svinemørbrad

revelsben (1 stk. pr. person)

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*

<i>grøn kyllingesalat m. soltørrede tomater</i>	<i>kr. 50,-</i>
<i>kyllingesalat m. radicchio og bladselleri</i>	<i>kr. 50,-</i>
<i>grøn kalkunsalat m. grønne asparges</i>	<i>kr. 55,-</i>
<i>empanade m. oksekødsfyld</i>	<i>kr. 40,-</i>
<i>grøntsagstærte</i>	<i>kr. 40,-</i>
<i>hapsere m. champignon og bacon</i>	<i>kr. 45,-</i>
<i>pandekager m. stærkt oksekødsfyld</i>	<i>kr. 40,-</i>
<i>grønne asparges omviklet m. spegeskinke</i>	<i>kr. 40,-</i>
<i>små vandbakkelser m. hønsesalat</i>	<i>kr. 55,-</i>
<i>melon m. spegeskinke</i>	<i>kr. 55,-</i>



# Surprisebuffet

Min. 20 couverter

Pris pr. couvert kr. 225,-

*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. 125,-

*f.eks. som tilbehør til dit grill arrangement*

*Se udvalget under buffet*



## Desserter

<i>mandelrand , rørt is og frisk frugt</i>	<i>kr. 85,-</i>
<i>pandekager m. isblokke vendt i nødder</i>	<i>kr. 70,-</i>
<i>rubinsteinkage</i>	<i>kr. 65,-</i>
<i>tærte m. marcipan og frisk frugt</i>	<i>kr. 55,-</i>
<i>isroulade m. nødder og chokolade</i>	<i>kr. 65,-</i>
<i>chokoladekage m. hindbærskum</i>	<i>kr. 60,-</i>
<i>prinsessedesert</i>	<i>kr. 55,-</i>
<i>islagkage</i>	<i>kr. 65,-</i>
<i>trifli</i>	<i>kr. 55,-</i>
<i>nøddebunde m. hindbær og chokolademousse</i>	<i>kr. 65,-</i>
<i>tiramisu</i>	<i>kr. 60,-</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. 110,-</i>



<i>3 slags ost m . frugtsalat</i>	<i>kr. 90,-</i>
<i>desserttallerken</i>	<i>kr. 90,-</i>
<i>fylt ananas m. råcreme</i>	<i>kr. 80,-</i>
<i>Gittecake: chokoladekage med nøddebund, lys bund og fyld</i>	<i>kr. 75,-</i>
<i>Begravelses boller (1/1 smurt m. smør) og wienerkringle pr. person</i>	<i>kr. 38,-</i>



## Natmad

<i>aspargessuppe m. flutes</i>	<i>kr. 80,-</i>
<i>hummersuppe m. flutes</i>	<i>kr. 90,-</i>
<i>gullashsuppe m. flutes</i>	<i>kr. 85,-</i>
<i>grøntsagstærter m. salat</i>	<i>kr. 80,-</i>
<i>3 slags pølser, leverpostej, saltkød og brie</i>	<i>kr. 105,-</i>
<i>biksemad m. spejlæg eller bearnaisesauce</i>	<i>kr. 85,-</i>
<i>frikadeller m. kold kartoffelsalat</i>	<i>kr. 90,-</i>
<i>croissant m. hønse- ell. skinkesalat</i>	<i>kr. 75,-</i>
<i>sandwich 2 stk, luksus</i>	<i>kr. 70,-</i>



*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.*

*Velkomme.*

*Ret til ændringer forbeholdes*