

Menueksempel Eat Event

Eksempel 1:

Varm ret: Langtidsstegte stykker af US okse bovdråber, serveret med honning- og rosmaringlaserede rødder
Bi-ret: Grønne bønner viklet med bacon
Salat 1: Perlespelt med forårsløg, mango, granatæble og blåbær, samt tørrede tranebær og masser af karse
Salat 2: Pastasalat vendt med basilikumspesto, grillede oliven, semidried tomater, syltede hvidløg og valnødder
Pålæg: Spicy kalkunsalat med chipotle og jalapenos / fiskefilét serveret med
Brød: Hjemmebagt rugbrød & madbrød

Eksempel 2:

Varm ret: Langtidsstegt svinenakkefilet med hvidvinssauce (G+L) og bulgur vendt med persille (G)
Garniture: Grønne bønner og peberfrugter
Vegetar: Confiterede majroer med sorte bønner vendt med persille
Salat 1: Cæsar salat af romaine med kørvel, parmesanflager (L) og brødcROUTONS (G) á part
Salat 2: Græsk salat med tomat, agurk, rødløg, oliven og feta (L)
Dressing: Cæsardressing af creme fraiche og mayonnaise
Pålæg: Karrysild (L) med halve æg, kapers, grønne æbler og karse / Pebersalami (G+L) med peberrodsmayonnaise og syltede rødbeder
Oste: 2 slags oste (L) med stikkelsbærkompot
Brød: Hjemmebagt rugbrød & madbrød

Eksempel 3:

Varm ret: Helstegt okse, serveret med rosmarinstegete kartofler og rødvinsauce (G+L)
Garniture: Ovnstegte rødbeder vendt med frisk estragon
Vegetar: Courgetter fyldt med sauterede svampe og hakkede hasselnødder (L+N), anrettet med grønne linser
Salat 1: Fennikelsalat med mizuna, edamamebønner, rucola og solsikkekerner
Salat 2: Broccolisalat med salatløg, gulerod og mango
Dressing: Purløgss dressing (L)
Pålæg: Dyrslægens natmad (G) - leverpostej med sky, rødløg og saltkød / Avocado med grillet citron og tomatpesto (L)
Brød: Hjemmebagt rugbrød & madbrød

Eksempel 4:

Varm ret: God gammeldags forloren hare af hakket svinekød (G+L) med bacon, ribsgele, skysauce (G+L) og kartofler
Garniture: Sauteret i kål i forskellige variationer
Vegetar: Kartoffelæggekage (L) med bagt tomat og hvide bønner
Salat 1: Rød hjertesalat med pære, græskarkerner, rød mizuna og feldtsalat
Salat 2: Fintskåret rødkål og hvidkål med grapefrugt og lollo rosa
Dressing: Kirsebærvinaigrette med kirsebærstykker
Pålæg: Hjemmelavet persillerullepølse med sky, rødløg og purløgsmayonnaise / Røget sild med rygeostcreme (L), citron, syltet rødløg og dild
Kage: Rabarber cheesecake (G+L)
Brød: Hjemmebagt rugbrød & madbrød
Der er selvfølgelig mulighed for tilkøb af specialretter, ost, frugt, mælk o.l.