

Menu eksempel: **COMA Catering**

Mandag

Den varme ret

Coq au Vin (G,L) - Unghanelår tilberedt i rødvin med bacon og perleløg.

Serveret med rodfrugtsmos (L)

Garniture

Bagte rødløg og zittauerløg

Vegetarret

Gulerodsfrikadeller (G+L) serveret med kikærter

Dagens salater

Spinatsalat med bagte søde kartofler, forårsløg, solsikkekerner og olivenolie

Blandet grøn salat med vandmelon, lollo rosa og ristede pinjekerner

Salatdressing

Vinaigrette med hvidvinseddike

Det kolde bord

Chorizopølse (G+L) med soltørrede tomater og æggestand (L)

Fransk landpaté (G+L) med sennep og cornichoner

(G): Gluten

(L): Laktose

(N): Nødder

For yderligere spørgsmål om allergener ring til køkkenet på 31580032

Menu eksempel: COMA Catering

Tirsdag

Den varme ret

Langtidsstegt svinenakkefilet med hvidvinssauce (G+L) og bulgur vendt med persille (G)

Garniture

Grønne bønner og peberfrugter

Vegetarret

Confiterede majoer med sorte bønner vendt med persille

Dagens salater

Cæsar salat af romaine med kørvel, parmesanflager (L) og brødcroutons (G) á part

Græsk salat med tomat, agurk, rødløg, oliven og feta (L)

Salatdressing

Cæsar dressing af creme fraiche og mayonnaise

Det kolde bord

Pebersalami (G+L) med peberrosmayonnaise og syltede rødbeder

Karrysild (L) med halve æg, kapers, grønne æbler og karse

Ostebord

2 slags oste (L) med stikkelsbærkompot

(G): Gluten

(L): Laktose

(N): Nødder

For yderligere spørgsmål om allergener ring til køkkenet på 31580032

Menu eksempel: COMA Catering

Onsdag

Den varme ret

Okse top blade - helstegt okse, serveret med rosmarinstegete kartofler og rødvinssauce (G+L)

Garniture

Ovnstegte rødbeder vendt med frisk estragon

Vegetarret

*Courgetter fyldt med sauterede svampe og hakkede hasselnødder (L+N),
anrettet med grønne linser*

Dagens salater

*Fennikelsalat med mizuna, edamame bønner, rucola og solsikkekerner
Broccolisalat med salatløg, gulerod og mango*

Salatdressing

Purløgsdressing (L)

Det kolde bord

*Dyrlægens natmad (G) - leverpostej med sky, rødløg og saltkød
Avocado med grillet citron og tomatpesto (L)*

(G): Gluten

(L): Laktose

(N): Nødder

For yderligere spørgsmål om allergener ring til køkkenet på 31580032

Menu eksempel: COMA Catering

Torsdag

Den varme 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

Vegetarret

Kartoffelæggekage (L) med bagt tomat og hvide bønner

Dagens salater

Rød hjertesalat med pære, græskarkerner, rød mizuna og feldsalat

Fintskåret rødkål og hvidkål med grapefrugt og lollo rosa

Salatdressing

Kirsebærvinaigrette med kirsebærstykker

Det kolde bord

Hjemmelavet persillerullepølse med sky, rødløg og purløgsmayonnaise

Røget sild med rygeostcreme (L), citron, syltet rødløg og dild

Kage

Rabarber cheesecake (G+L)

(G): Gluten

(L): Laktose

(N): Nødder

For yderligere spørgsmål om allergener ring til køkkenet på 31580032

Menu eksempel: COMA Catering

Fredag

Den varme ret

Ribbenstegssandwich med syltede agurker, mayonnaise, sennep og sesambolle (G+L)

Garniture

Hjemmelavet rødkål

Vegetarret

Jordkokketærte med spinat (G+L) serveret med sorte bønner

Dagens salater

Hjertesalat med æbler, bredbladet persille og lilla gulerødder

Pastasalat med fennikel, spinat og cherrytomater

Salatdressing

Pesto Genovese (L)

Det kolde bord

Oksepastrami med og cornichoner og høvlet peberrod

Ålerøget kalkun med peberrodsmayonnaise og ærteskud

Ostebord

2 slags oste (L) med solbærkompot

(G): Gluten

(L): Laktose

(N): Nødder

For yderligere spørgsmål om allergener ring til køkkenet på 31580032