

## Menu eksempel: Massive Catering

Mandag:

### Den varme ret

*Indisk butterchicken lavet med cashewnødder, mandler, tomat, yoghurt, ingefær samt masser af krydderier(n).*

*Hertil serveres Jeera ris og Raita*

### Den vegetariske ret

*Vegetarisk oregano bønne suppe med løg og hvidløg*

### Salater

*Chana Chat salat med tamarin dressing, tomater, kikærter, rødløg, purløg, kartoffel og persille*

*Agurk concasse med avokado dressing, hjertesalat, radiser, sort sesam, Vandmelon, honningmelon på grøn salat*

### Brød

*Økologisk purpur brød med durum*

For yderligere spørgsmål angående allergener kontakt venligst køkkenet 35 35 23 24

**Allergener:** 1. Gluten - 2. Krebs/Skaldyr - 3. Æg - 4. Fisk - 5. Jordnødder –  
6. Soja – 7. Laktose - 8. Nødder - 9. Selleri 10. Sennep - 11. Sesam -  
12. Svovldioxid - 13. Lupin - 14. Bløddyr Andet: 15. Chili - 16. Hvidløg - 17. Vin

## Menu eksempel: Massive Catering

Tirsdag:

### Den varme ret

*Braiseret svinekæber i sauce med tomat bacon urter løg (l/g) (2stk. pr. person),  
hertil serveres ristet rodfrugter med persille, rødbeder, gulerødder og kartofler*

### Dagens suppe (v)

*Vegetarisk oregano bønne suppe med løg hvidløg*

### Salater

*Azukibønner med bagte rødløg, bionda salat, hvidebønner,  
snack peber og en senneps dressing*

*Bagte peber med græskarkerner med mizuna toppet med frisk estragon*

*Råkost med presset appelsin på grøn salat*

### Brød

*Økologisk surdejsbrød med rugmel*

For yderligere spørgsmål angående allergener kontakt venligst køkkenet 35 35 23 24

**Allergener:** 1. Gluten - 2. Krebs/Skaldyr - 3. Æg - 4. Fisk - 5. Jordnødder –  
6. Soja – 7. Laktose - 8. Nødder - 9. Selleri 10. Sennep - 11. Sesam -  
12. Svovldioxid - 13. Lupin - 14. Bløddyr Andet: 15. Chili - 16. Hvidløg - 17. Vin

**Menu eksempel: Massive Catering**

Onsdag:

**Den varme ret**

*Tarteletter / høns i asparges med plukket hønsekød, hvide asparges og persille (g)*

**Ekstra ret**

*Tomater marineret i lime & olie eddike, oliven med sten, spinat, feta og basilikum*

*Bagte rodfrugter med hørfrø birkes quinoa feldsalat balsamico olivenolie*

*Rød og hvid spidskål med hindbær eddike på grøn salat*

**Brød**

*Økologisk manitoba brød med durum og surdej*

**Kage**

*Crunchy chokolademousse med mørk chokolade (n)*

For yderligere spørgsmål angående allergener kontakt venligst køkkenet 35 35 23 24

**Allergener:** 1. Gluten - 2. Krebs/Skaldyr - 3. Æg - 4. Fisk - 5. Jordnødder –  
6. Soja – 7. Laktose - 8. Nødder - 9. Selleri 10. Sennep - 11. Sesam -  
12. Svovldioxid - 13. Lupin - 14. Bløddyr Andet: 15. Chili - 16. Hvidløg - 17. Vin

## Menu eksempel: Massive Catering

Torsdag:

### Den varme ret

*Kalve cuvette marineret med friske urter og krydderier (2 skiver. pr person)  
hertil serveres stegte kartofler og champignon sauce*

### Ekstra ret (v)

*Grillede auberginer i citron og timian dressing, hertil napolitano salat*

### Salater

*Cremet salat med græsk yoghurt, dampet porre og babyspinat*

*Dagens grønne salat med råmarineret blomkål*

*Råkost med presset appelsin på grøn salat*

### Brød

*Økologiske friskbagt ølandsbrød*

For yderligere spørgsmål angående allergener kontakt venligst køkkenet 35 35 23 24

**Allergener:** 1. Gluten - 2. Krebs/Skaldyr - 3. Æg - 4. Fisk - 5. Jordnødder –  
6. Soja – 7. Laktose - 8. Nødder - 9. Selleri 10. Sennep - 11. Sesam -  
12. Svovldioxid - 13. Lupin - 14. Bløddyr Andet: 15. Chili - 16. Hvidløg - 17. Vin