

madkompagniet

"BYPORTEN"
Byvej 1G . 8543 Hornslet

Tlf. 86 99 74 24 • www.madkompagniet-hornslet.dk

**NB! Bestilling kun på tlf. 8699 7424 eller personlig henvendelse ...
Ved bestilling under 15 couverter, er der et tillæg på 10%**

BUFFET 1

Pris DKK 219/

Helstegt laks med rejer – hertil rød dressing.
Italiensk kyllingebryst i flødetomatsauce, med parmaskinke og ost.
Årstidens salat - hertil hjemmerørt purløgss dressing.
Pestovendte kartofler (kolde) med butterbeans, asparges, ruccola, sort og hvid sesam.
Ramløgsost med nødder, tørrede frugt og druer.
Chokolademousse kage, pyntet med frugt.

BUFFET 2

Pris DKK 229/

Kyllingesalat med avocado, rejer, ærter, agurk, bacon og saltede mandler
- hertil Pesto.
Chili/vanille skinke.
Flødekartofler.
Årstidens salat - hertil hjemmerørt purløgss dressing.
Kikærtesalat med kidneybønner, rødløg, peberfrugt, bladselleri og persille, vendt i olieeddikedressing.
Hjemmelavet brownies med diverse bær - hertil mascaponecreme.

BUFFET 3

Pris DKK 239/

Hel stegt laks med sprødt sesamlåg - hertil aioli.
Fetafyldt kalkunbryst - svøbt i parmaskinke.
Flødekartofler.
Surf'n turf salat med rosastegt oksefilet, marinerede tigerrejer, perlebyg, agurk, mango, rød peber - hertil purløgss dressing.
Bondesalat med diverse bønner, feta, rødløg, cherrytomater og persille.
Panna cotta med bærkompot.

INFORMATION VED BESTILLING AF MAD UD AF HUSET

AFBESTILLING: Afbestilling skal ske senest 7 dage før planlagt arrangement ellers betales 30%

**af tilbudsprisen, som så vil blive fratrukket ved anden bestilling inden for 1/2 år fra planlagte dato.
Sidste frist for ændringer af antal er 3 hverdage før levering inden kl. 12.**

LEVERING: Levering i Hornslet: kr. 100 i tillæg. Levering udenfor bygrænsen: kr. 100 + kr. 10 pr. km.

BUFFET 4

Pris DKK 259/

Sashimi-salat med kold røget laks, stegt laks, tigerejer, rød peberfrugt, agurk, hindbær, physalis og sesam - hertil Wasabicreme.
Rosastegt oksefilet - prikket med hvidløg og rosmarin.
Flødekartofler.
Tomatsalat med cremet feta, diverse bagte perberfrugter, agurk, rødløg og oliven.
Salat med grillet parmaskinke, pære, valnødder, blåbær og mozzarella kugler
- hertil senneps/appelsin vinagrete.
Æble crumble tærte med kanel fløde eller rabarbertærte med flødeskum.

BUFFET 5

Pris DKK 259/

Bresaola med æbler, peberrod, sesam vendt i persilleolie anrettet på bund af ruccola.
Cæsars salat med kylling - anrettet med cherrytomater, crudité, parmesan
- hertil crutoner og cæsarsdressing.
Rosastegt kalveculotte med sprøde ovnstegte grøntsager.
Pastasalat med stegte tigerrejer, røget laks - vendt i krydret urtedressing.
Cremet rødkitost og ramløgsost med tørrede frugter, nødder og druer.
Tiramisu.

ANDRE DESSERT-FORSLAG

Pris per person

Frugt-tærte med kranskekage, chokolade og vanilje-creme	DKK 55/
Tapaskage - 4 stk.	DKK 43/
Tapaskage - 6 stk.	DKK 55/
Hel brombærlagkage med chokoladebunde overtrukket m. marcipan	DKK 350/

TILLÆG TIL BUFFETER

Pris per person

BRØD OG SMØR	DKK 20/
TILKØB AF DIV. KØD	DKK 68/
DIVERSE KARTOFLER	DKK 25/
DIVERSE SALATER	DKK 33/
TZATSIKI	DKK 15/
HUMUS	DKK 15/
AIOLI	DKK 15/
TOMAT-TAPANADE	DKK 15/
PESTO	DKK 15/



Der tages forbehold for prisændringer og trykfejl.

BETALING: Kontant/Dankort ved afhentning eller ved bankoverførsel. Alle priser er pr. couvert og incl. moms.

ANRETNING: Buffeter anrettes på porcelænsfade og i glasskåle lige til at sætte på bordet.
Varme retter leveres i varmekasse. Stege skal man selv skære for. Aftal evt. selv yderligere...

AFLEVERING / RETURNERING AF SERVICE: Fade, skåle, varmekasser mv. afleveres i rengjort stand et par dage efter. Modsat dette - tillægges kr. 10 pr. couvert til opvask. (Søndag og mandag lukket for aflevering).