

*Restaurant Det Gamle Mejeri – Mad ud af huset
2010.*



A`la Carte
Selskaber
Bryllupper
Fester
Møder
Konferencer
Vinsmagning
Kokkeskole
Mad ud af huset

Restaurant Det Gamle Mejeri.

Mad ud af huset

#

Forretter.

*Charcuterie - Italienske og Spanske pølser med to slags tapanade.
Oliven og Mejeriet syltede specialiteter.*

88,-

□

Hvidvinsdampet laks på bund af torvets friskesalater.

Serveret med syrnede urte creme

88,-

□

*Sprødstegt fisk på rodfrugtmousseline.
Ledsaget af sauce på soya,ingefær og brunet smør.*

88,-

Eksotiske spyd med tigerrejer og piment.

Serveret med terriakiesauce .

88,-

Hovedretter.

Dansk kalveculotte med bordelaise tilsmagt med mild peber.

158,-

□

Marineret Lam i rosmarin, persille og hvidløg med krydder jus.

168,-

□

Helstegt Oksemørbrad med rødvinssauce og urter.

198,-

□

Unghanebryst med seranoskinke og friske krydderurter.

168,-

□

Helstegt vildt fra Gyllingnæs ledsaget med vildtsauce og salat.

198,-

□

” Til alle hovedretter serveres der årstidens grønt samt sæsonens kreative kartoffel. ”

Desserter.

Klassisk Italiensk tiramisu med espresso og kakao.

68,-

□

Mejeriets 70%'s chokoladecake med frugter og culi.

78,-

□

3, slags udvalgte oste med garniture og kiks.

88,-

□

Mejeriets dessert symfoni.

Udvalg af sæsonens fire specialiteter som variation.

98,-

□

Buffeter

□

Buffet 1.

- Rimmet laks i citrus og urter med syrnede fløde.
- Tørret landskinke på romainesalat, æble, valnødder og vinegrette på hindbær.
#
- Rosa stegt gris med svampecreme og havens friske urter.
 - Dansk rosastegt kalv med sæsonens grønt.
#
 - Tomatsalat med balsamico & pesto
 - Sæsonens grønne salat & årstidens kartoffel.
#
 - Fragilite roulade med vanille og creme på skovbær.
 - Chokoladecake 70% mørk chokolade og flødekaramel.
#
 - Diverse dressinger, samt brød & smør.
298,- pr/pers.

Ønskes De mejeriets oste med syltede specialiteter som tilvalg i buffet 1. Er prisen pr/pers. 58,-

Buffet 2.

- Sprøde salater med sæsonens letrøget fisk, frisk melon, fennikel og soltørret tranebær..
 - Lavvarmet østersølaks med perlebygsrisotto, urter og friske rogn.
#
 - Rosa culotte med pommes macare i timian & mild kalve sky.
 - Grøntsags quiche med sprød rucola og mozzarella.
 - Ballontine af kyllingebryst med svampe i mild cremesauce og friske urter.
#
 - Sæsonens grønne salat & årstidens kartoffel.
 - Bulgur salat med piment, mynthe og soltørret tomat.
#
 - Mejeriets æblekage med kanel og sød creme.
 - Udvalg af europæiske oste & husets syltede specialiteter.
 - Italiensk pannacotta med vanille og kompot af skovens bær.
 - Diverse dressinger samt brød & smør.
398,- pr/pers.
-

Natmad.

Fransk løgsuppe med oste'crutons.

72,-

□

Grøntsagstærter med frisk salat og dressing.

72,-

□

*Mejeriets pølsebord med lun leverpostej
groft brød og garnituere.*

98,-

□

To slags skinke med kold kartoffelsalet samt groft brød.

88,-

Vin til..

Ønsker De vine til maden kan De købe direkte fra vores restaurant til meget fornuftige priser. Hør i restauranten hvad der passer til netop Deres menu.

□

Vilkår.

Ovenstående menuer kræver at De bestiller til minimum 10 couverter eller efter aftale.

Ønsker De maden leveret på Deres adresse koster kørsel 175,- eller efter aftale.

Ønsker De at afhente maden selv er De meget velkommen, vi byder på et glas hvis De har tid...

Alt mad ud af huset fra Det Gamle Mejeri anrettes så vidt det er muligt på presentable service som De skal returnere til restauranten efter aftale. Varmt mad kommer i varmekasser der holder maden varm længe.

Ønsker De personale til Deres arrangementer stille vi med kokke og tjenere a 225,- pr/t.

Har De specielle ønsker er De altid velkommen til at kontakte os.

Mvh

*Restaurant Det Gamle Mejeri
” Fleksibel gourmet-restaurant ”*



*Restaurant Det Gamle Mejeri
Bedervej 101 8320 Mårslet.
t- 86 93 71 95.*

w- www.detgamlemejeri.dk

m- info@detgamlemejeri.dk

Cvr 28203276