

## Hovedretter/ Stegebord

### Stegebord 1

Helstegt Roast samt langtidsstegt Svinenakke. Serveres med små krydder ristede kartofler samt 2 spændende salater Sauce verte samt lækkert madbrød.

Pr. pers. kr. (Min. 10 pers.) **149,-**

### Stegebord 2

Helstegt Kødkvægs filet samt italiensk fyldt kalkunbryst. Serveres med flødebagte kartofler, græske kartofler samt svampe sauce. Hertil 2 spændende salater, sauce verte samt lækkert madbrød.

Pr. pers. kr. **168,-**

### Stegebord 3

Helstegs Kødkvægs Filet samt helstegt Dansk Lammekølle. Serveres med tårn af kartoffel samt nødde ristede petit kartofler. Hertil kraftig rosmarin sauce. Serveres med 2 spændende salater, sauce verte samt lækkert madbrød.

Pr. pers. kr. (Min. 10 pers.) **188,-**

## Dessert

### Hjemmelavet islagkage

Chokoladeflødeis samt jordbær på bund af mandler og hvid chokolade. Pyntet med skum, bær og chokolade.

Pr. pers. kr. **58,-**

### Luksus brownie

Serveres med mynte parfait samt jordbær suppe.  
(Færdig anrettes af kunden inden servering)

Pr. pers. kr. **58,-**

### Henriettes fløde fromage

Appelsin, Citron, Hindbær, Bailey med kaffe sirup. Hør Henriette om netop din fromage

Pr. pers. kr. **48,-**

### Belinda's hvide chokolade drøm

serveres med knas og røde bær.

Pr. pers. kr. **48,-**

### Gammeldags Frugt tærte

serveres med vanilje creme samt creme frais

Pr. pers. kr. **48,-**

### Pigernes kagebord.

Udvalg af spændende kager serveres med bær samt creme.

Pr. pers. **58,-**

## Helaftensmenu

### Appetaizer

Dagens appetaizer.

### Forret

Røget limousine filet fra eget røgeri. Serveres med grillet artiskok, samt frisk høvlet parmesan. Hummer terrie i svøb af landskinke, serveret med chili rejer chutney, samt sprød salat.

### Varmt:

Helt stegt limousine filet. Dansk Lammekølle marineret med krydderurter, samt hvidløg. Serveres med pikant kartoffel kage samt kryddert ristet petit kartofler. Hertil årstidens timbale, spændende salat, dressing samt rødvinssauce.

### Osteplanke

Med udvalg af butikkens spændende oste. Serveres med syltede abrikoser, spanske oliven, mandler samt druer.

### Dessertkage

Pyntet med ganasche og bær. Hertil vanillie-parfait og bærkompot. Der serveres et udvalg af spændende madbrød til hele buffeten.

Pr. pers. kr. (Min. 20 pers) **325,-**

## Bryllups menu

### Forretter

Laksefarseret Rødtungeroulade serveres med solbær marineret salater, rejer samt sauce verte.

Pikant kyllingesalat med urter og knas.

Røget limousine filet

Serveres med hjemmelavet chutney, råsyltede tranebær samt frisk høvlet parmesan.

### Hovedret

Rosa stegt kalvemørbrad samt hvidløgsmarineret lammekølle.

Tårn af kartoffel i svøb af landskinke samt krydderurte marineret petit kartofler. Serveres med flan af grønt samt sommerens skønne salater.

Hertil kraftig rosmarin sauce.

### Dessert

Hjemmelavet islagkage med sommerens bær. På bund af sprød nødde/makron bund. Pyntet med skum og chokolade samt friske bær.

### Natmad

Slagterens kolde bord.

Hjemmelavet pålæg med div. tilbehør, lun postej med sprød bacon samt ristede svampe. Hertil spændende brød.

Til hele buffeten serveres der hjemmebakket madbrød.

Pr. pers. (Min. 20 pers) **369,-**

Alle priser er ekskl. levering.

## Gril-selv-menu (Min. 10 pers)

- Marineret kyllingebryst
- Peberbøf af ungvægs filet
- Hjemmelavet frankfurter

### Serveres med

Sommerens grønne salat samt Tomat salat. Hertil hjemmelavet små krydder marineret petitkartofler samt sauce verte.

Frisk bagt madbrød.

Pr. pers. kr. **130,-**

### Til valg!

Broccolisalat

Æble Salat

Melon salat med grønne løg og feta

Bønnesalat med syltede tranebær

Bulgursalat med abrikos og urter

Italiensk pastasalat med feta og basilikumspesto

Pastasalat med karry og grønt.

Den klassiske kartoffelsalat

Kartoffelsalat med urter og grønt

Græske kartofler

Flødebagte kartofler

Kartoffeltårn i svøb af Serano skinke

Fyldt bagt kartoffel med cremet pikant fyld.

1 tilvalgs ret **30,-**

2 tilvalgs retter **45,-**

3 tilvalgs retter **60,-**



Menukort

Velkommen  
til Gl. Amstrup  
Slagteren

Praktiske oplysninger:

Hvis De har andre ønsker eller ideer, er De meget velkommen til at kontakte køkkenet.

Vi vil da sammen finde en tilfredsstillende løsning.



Betaling skal ske ved bestilling eller ved afhentning/levering.

Ølbyvej 31  
7600 Struer  
Tlf. 9784 0900

Åbningstider for mad ud af huset:  
Man-fredag kl. 9.00-18.00 Lørdag kl. 9.00-18.00  
Søndag kun efter særlig aftale.  
Eller efter aftale.

Vi glæder os til at hjælpe Dem  
Med venlig hilsen Gl. Amstrup Slagteren  
Tlf. 97 84 09 00  
Der tages forbehold for fejl og ændringer.



## Frokost

### Håndmadder

Pr. stk. kr. 14,-

### Højt belagt smørrebrød

Uspecificeret. 28,-

Pr. stk. kr.

### Slagterens luksus sandwich

Vælg mellem: Landskinke med pesto, feta samt sprød rucola.

Frisk rørt tunsalat med rejer og sprød mixsalat.

Røget laks med urtecreme samt grønt

Roastbeef med senneps pinckles

Kylling med bacon, karry wip

Pr. stk. kr. 45,-

### Bulgur

Med masser af sommergrønt. Hertil grillet gris eller ung hane bryst

Pr. pers. kr. 45,-

### Hjemmelavet Urte kartoffelsalat

Serveres med ny stegte krydder deller

Pr. pers. kr. 45,-

### Madpandekage med lækkert kød/grønsagsfyld

Serveres med dagens salat

Pr. pers. kr. 45,-

### Dagens kødtærte

Med frisk salat & sauce verte, samt lækkert madbrød

Pr. pers. kr. 55,-

### Slagter lasagne

Serveres med dagens salat & lækkert madbrød.

Pr. pers. kr. 69,-

### Luksus stjernesnud

Dampet samt sprødstegt rødspættefilet på bund af lyst brød. Serveres med lakserose, rejer, rogn

samt pikant dressing. Pr. pers. kr. 79,-

## Frokostanretninger

Pålægskagemand - firkantet

Serveres på bund af hvidt brød med lækkert pålæg, pålægs salater, samt lækkert frisk pynt.

6-8 pers. kr. 479,-

12-16 pers. kr. 679,-

### Slagterens "lille" pålægsbord

perfekt til formiddags kaffen.

3 slags hjemmelavet pålæg samt hjemmelavet pate på fad. Serveres med div. pålægs salater, samt sprødt rugbrød & lækkert madbrød

Pr. pers. kr. 65,-

### Slagterens pølsebord

Serveres med 6 slags hjemmelavet pålæg, hertil div. pålægs salater. Lun leverpostej pyntet med bacon og Champignon, samt sprødt rugbrød & lækkert madbrød.

Pr. pers. kr. 115,-

### Tapas planke

Slagterens udvalg af egne, samt udenlandske specialiteter. Hertil div. dip, pesto, mm. Serveres med sprødt rugbrød & lækkert madbrød.

Frokost pr. pers. kr. 155,-

### Tapas de lux

Incl. lækkert brød, sprøde rugbrødschips samt luksus tilbehør

pr. pers.kr. 185,-

### Lækkert ostebord

Serveres med danske, spanske og franske oste. Druer, spanske oliven, nødder mm. Serveres med friskbagt og lækkert madbrød

Pr. pers.kr. 85,-

### Slagterens pølse/ostebord

Serveres med 5 slags hjemmelavet pålæg. Slagterens krydderpate samt div. tilbehør. 2 slags oste, druer samt spanske figner. Hertil sprødt rugbrød & lækkert madbrød

Pr. pers.kr. 148,-

### Tærte buffet

Lækre madtærter med grønsager og kødfyld. Serveres med dagens salat samt dressing

Pr. pers. kr. 115,-

### Frokost buffeter

Den "Traditionelle" frokost buffet

Marineret sild med æble/karrysalat.

Sprødstegt rødspættefilet med hjemmerørt remoulade og citron.

Rosa stegt roastbeef med grov sennepspickles samt høvlet peberrod.

Røget lakserose med sprød salat, rejer samt krydder urte dressing.

Tartelet med hjemmelavet høns i asparges.

Lun ribbensteg med hjemmelavet rødkål.

2 slags økologiske oste fra Thise mejeri. Serveres med druer, oliven samt kompot.

Serveres med frisk bagt rugbrød og special brød.

Pr. pers. kr. (Min. 20 pers.) 198,-

### Den "klassiske" frokost buffet

Spinat faseret rødtunge roulade, serveres med sprød salat, rejer, samt sauce verte.

Gl. Amstrup landskinke serveres med nødde/persille

Marineret æblesalat og lækkert rustikke madbrød.

Citrus marineret laks, serveres med semi dried cherry tomater,

Rejer, samt sprød salat.

Kyllingesalat i pikant dressing med bacon og purløg.

Lun okse Pie serveres med dagens grønne salat samt dressing og lækkert madbrød.

Variation af danske og udenlandske oste. Serveres med druer, oliven, nødder mm. Hertil lækkert madbrød.

Frokost pr. pers. kr. (Min. 20 pers.) 198,-

Aften pr. pers. kr. (Min. 20 pers.) 238,-

### Tapas buffet

Udvalg af lufttørrede spanske pølser serveres med div. dip.

Oliven, pesto og sprøde snacks.

Italiensk serano skinke serveres med humus og urter

Spansk bresaola serveres med grillet artiskok hjerter, spanske saltmandler samt frisk høvlet parmesan.

Lakse cannelloni servers med marineret grønt.

Tårn af krabbe hertil grillede cherry tomater.

Udvalg af skønne oste serveres med spanske specialiteter.

Den lille søde "toppet" med skov creme.

Buffeten serveres med rustikke madbrød.

Frokostbuffet pr. pers. kr. (Min. 20 pers.) 198,-

Aftenbuffet pr. pers. kr. (Min. 20 pers.) 238,-

## Forretter

Gl. Amstrup Landskinke

Serveres med mar. pæresalat, syltede trænebær samt salt ristede mandler.

Serveres med spændende madbrød.

Pr. pers. kr. 52,-

### Mor's hjemmelavede hønsesalat

Bacon, purløg og ananas. Serveres med spændende madbrød. Pr. pers. kr. 48,-

### Ryge oste trifli

Med stenbider rogn (Sæson bestemt) Serveres med sprøde rugbrøds chips.

Pr. pers. kr. 82,-

### Fiske symfoni

Med sæsonens fisk, serveres med sprøde salater, rejer samt sauce verte.

Serveres med spændende madbrød.

Pr. pers. kr. 62,-

### Carpaccio

Af hjemmerøget Limousine filet

Serveres på bund af sprødt rucola toppet med frisk høvlet parmesan samt kerner.

Serveres med spændende

madbrød. Pr. pers. kr. 52,-

## Hovedretter

Dagens Gryde serveres med dagens kartoffel, spændende salat samt lækkert madbrød.

Pr. pers. kr. 98,-

### Venøbøf

ala Gl. Amstrup Slagteren serveres med sæsonens tilbehør samt lækkert madbrød.

Pr. pers. kr. 138,-

### Gammeldaws Flækesteg

serveres med hvide samt brunede kartofler. Hertil hjemmesyltede rødkål, flødesauce, surt samt franske kartofler. pr. pers. kr. 138,-

### Kalvesteg stegt som vildt

Serveres med smørristede petit kartofler samt vildtfløde sauce.

Hertil baconbagte bønner, årstidens timbale og waldorfsalat.

Samt sødt og surt. Pr. pers. kr. 138,-

### Svampe farseret svinemørbrad

Serveres med kartoffel/porre kage samt svampe sauce. Hertil spinat timbale og dagens salat med sauce verte.

Pr. pers. kr. 148,-

### Helstegt limousine mørbrad

Serveres med kartoffeltårn samt kraftig rosamarin sauce. Hertil årstiden soufflé, svampe saute samt marinerede sprød salat.

Pr. pers. kr. 210,-

## Natmad

### Slagterens pålægsfad

3 slags hjemmelavet pålæg Serveres med lækkert tilbehør, hertil lun leverpostej med hjemmesyltede rødbeder, rugbrød samt spændende madbrød. Pr. pers. kr. 55,-

### Køkkenets lækre Supper

• Karry suppe med kylling og grønt

• Oksekødssuppe med kød og melboller.

• Tomatsuppe med løg og grønt.

• Kartoffel/porre suppe med Bacon

• Gulerodssuppe med bacon og grønt.

• Suppe efter ønske.

Serveres med spændende madbrød. Pr. pers. kr. 42,-

### Italiensk Pastasalat

Serveres med lunt unghanebryst. Hertil sauce verte samt madbrød.

Pr. pers. 45,-