

Konfirmation 2017

Igen i år tilbyder vi skønne Konfirmations menuer. Lavet fra bunden med lækre danske råvarer.

Her er vores bud på årets menu. Skulle I have andre ønsker samt ideer glæder vi os til at hører fra jer.

Vi Tilbyder igen i år Telt samt service udlejning.

Skulle i have brug for serverings personale er vi her også behjælpelige.

Kontakt mig for nærmere informationer.

Belinda

Gl. Amstrup Slagteren

97-84-09-00

Forret

Tarteletter

Med hjemmelavet høns i asparges

Pr. pers. 38,-

Lakse rose

Serveres med sprøde salater, rejer samt sauce verte.

Hertil lækkert madbrød.

Pr. pers. 48,-

Tårn af Spansk Serano Skinke.

Serveres med Kraftig Tomatsalat, syltige æbler samt pærer.

Hertil lækkert madbrød.

Pr. pers. 42,-

Fiskesymfoni

Varm røget laks toppet på sprøde salater

Serveres med rejer samt sauce verte.

Cremeret Tun mousse med urtemarineret cherry tomater

samt sprøde rugbrøds chips. Hertil lækkert madbrød.

Pr. pers. 68,-

Gl. Amstrup Tapas

Italienske, Spanske samt hjemmelavet specialiteter serveres med

Hjemmelavet bønnemos samt pesto.

Hertil lækkert madbrød.

Pr. pers. 55,-

Hovedretter

Venøbøf

Serveres med smørristede kartofler.

Hertil frisk tomatsalat, sommerens grønne salat samt sauce verte.

Hertil lækkert madbrød.

Pr. pers. 138,-

Svampe farseret Svinemørbrad

Serveres med flødebagte kartofler.

Hertil italiensk pastasalat, sommerens grønne salat, dressing samt

Lækkert madbrød.

Pr. pers. 148,-

Helstegt Kalvemørbrad

Serveres med kartoffel kage, smørristede petit kartofler & rødvinsauce.

Hertil årstidens grønsagstimbale samt sommerens salat.

Sauce verte samt lækkert madbrød.

Pr. pers. 188,-

Konfirmations Stegebord 1

Helstegt ungkvægs roast samt langtids stegt Svinenakke.

Serveres med urte marineret petit kartofler samt fyldt bagt kartoffel.

Hertil 2 af sommerens skønne salater,

sauce verte samt lækkert madbrød.

Pr. pers. 158,-

Konfirmations stegebord 2

Peber marineret kødkvægs culotte samt urte-braiseret svinekøller.

Serveres med flødebagte kartofler, græsk inspireret petit kartofler

samt svampe-flødesauce. Hertil 2 af sommerens skønne salater,

sauce verte samt lækkert madbrød.

Pr. pers. 178,-

Dessert

Hjemmelavet islagkage

På bund af nødder, makroner samt chokolade.

Flødeis med chokolade og årstidens bær.

Pyntet med fløde, chokolade og sommerens friske bær.

Pr. pers. 48,-

Chokolade Brownie

Med sommer topping.

Serveres med hjemmelavet vanilie parfait og bær.

Pr. pers. 52,-

Chokolade Cheesecake

Med 3 slags chokolade.

Serveres med frisk hindbær coulis

Pr. pers. 52,-

Sommer frisk dessert bombe.

Serveres i søde sylte glas.

Lime, hvidchokolade og syrlig hindbær sorbet.

Pr. pers. 58,-

Buffet 1

Forret

Reje cocktail

Med sprød salat og pikant dressing.

Hertil sprøde baguettes.

Gl. Amstrup Landskinke

Serveres med syltige æbler samt rå syltede tranebær.

Hertil hjemmelavet humus samt lækkert madbrød.

Hovedret

Rosa stegt Kalvefilet samt sommer farseret svinemørbrad.

Serveres med krydder ristet petit kartofler, flødebagte kartofler samt peber sauce.

Hertil 2 spændende sommersalater samt dressing.

Dessert

Kraftig Chokoladekage med sommer topping

Serveres med blåbær parfait samt friske bær.

Pr. pers. 249,-

Buffet 2

Forret

Kyllingesalat i pikant urtedressing
Med sprød bacon og rugbrøds chips.

Hjemme røget Carpaccio - på bund af ruccola.
Serveres med frisk høvlet parmesan, tranebær samt saltmandler.
Hertil lækkert madbrød.

Lime marineret Laks
På bund af sprøde salater & rejer.
Toppet med kraftig tomatsalsa. Hertil Sauce verte samt lækkert madbrød.

Hovedret

Helstegt Kødkvægs Højreb samt urte marineret Kalkunbryst.
Serveres med pikant kartoffelkage, nødde ristede petit kartofler samt kraftig rødvinssauce.
Hertil 2 spændende sommer salater, urte dressing samt lækkert madbrød.

Dessert

Sommer Bombe
Mousse af syrlige frugter, hvid chokolade, skønne friske bær samt hindbær sorbet.

Pris. Pr. pers. 275,-

Natmad

Slagterens pålægsbord

3 slags hjemmelavet pålæg med div. Tilbehør.

Lun leverpostej med sprød bacon og champignon.

Hertil udvalg af rugbrød og madbrød.

Pr. pers. 55,-

Hjemmelavet suppe.

Asparges suppe

Tomat suppe

Oksekødssuppe

Karrysuppe mm.

Der serveres lunt madbrød hertil.

Pr. pers. 38,-

Hjemmelavet kartoffelsalat

Med lune frikadeller samt rugbrød.

Pr. pers. 38,-

Italiensk pastasalat.

Serveres med lunt ung hanebryst.

Pr. pers. 38,-

Tortillas wrap

- Med Serano skinke, pesto, grønt, feta samt ristede kerner.
- Med koldrøget laks, urte creme, grønt samt rejer.

Serveres med dagens salat og dressing.

Pr. pers. 55,-

Bulgur salat

Med urter, grønt samt rødbede.

Serveres med lune kyllingespyd samt madbrød.

Pr. pers. 38,-

Praktisk Info.

Skulle de have andre ønsker eller ideer til jeres menu er de meget velkomne til at kontakte køkkenet. Vi vil da sammen finde en tilfredsstillende menu.

Emballage

Alt emballage, skåle, fade, alu-bakker, alu-låg, gryder mm. Skal tilbage leveres i rengjort stand senest 3 dage efter.

Levering

På alle konfirmations dage er leveringen uden beregning indenfor 15 km.

Bestilling samt betaling

Pga. tidligere års erfaring har jeg i år valgt at der skal indbetales depositum for at reservere den endelige dato. Depositummet fratrækkes ved den endelige betaling.

Depositum på 1000,- indbetales på konto nummer

Reg. 7647 konto. 2004480 mærket med navn samt konfirmations dato.

Dette skal ske senest den 15. Marts 2017.

Den endelige betaling skal ske senest 4 dage før festen. Hvor også det endelige gæste antal oplyses.

Der leveres ingen mad ud på dagen uden forud betaling.

Jeg ser frem til at være med til at gøre denne dag noget ganske særligt.

Kærligst Belinda - Gl. Amstrup Slagteren

Ølbyvej 31 b

7600 Struer

Tlf. 97840900/23492398

Mail meulengracht@live.dk