

- 4. Tapas** 185,00 kr
3 slags pølse med saltede mandler syltede løg, pesto
oliven, feta, soltørrede tomater og andet godt
Kartoffeltårn viklet med serrano
Italiensk festbolle med parma og pesto
Landskinke med melon og pesto
Mini croissant med pikant hønsesalat
Oste med diverse tilbehør
Brownies med bær og lækkert brød
- 5. Brunch** 165,00 kr
Scramble æg, små krydderpølser og bacon
Lun leverpostej med bacon og champignon
2 slags pålæg med diverse tilbehør
3 forskellige oste med tilbehør
Pandekage med ahornsirup
Marmelade, små wienerbrød og frisk frugt
Rugbrød, franskbrød og smør



ERHVERVSKANTINE – MAD UD AF HUSET

Fælledvej 17, 7600 struer | Tlf. 30534041 | info.gittemad17@gmail.com

Erhvervskantine

Vi tilbyder frokostordninger, kursus og konferencer
i egne mødelokaler eller ud af huset.
se mere på - www.businessparkstruer.dk/kantine

Gitte's mad

Bare go' mad -made in Struer

v. Gitte Laursen | Fælledvej 17 | 7600 Struer | Tlf. 30534041 | info.gittemad17@gmail.com

MENUFORSLAG

”Go’ mad er håndlavet
med engagement
og omtanke.“

Gitte Laursen

–made in Struer

Menu Forslag

Forretter

1. Røget dyrekølle m. æggestand, asparges, dressing og brød 68,00 kr
2. 3 små anretninger: 60,00 kr
Laksesalat anrettet på rugbrød
Italiensk festbolle med parma og pesto
Kartoffeltårn viklet med serrano
3. Pikant hønsesalat med ristet bacon anrettet på spæde salater 48,00 kr.

Hovedretter

1. Sødmælks kalvecoulotte 149,00 kr
ristede kartofler, svampesauce
grøntsags timbale og stegte rodfrugter
2. Kalvesteg stegt som vildt 149,00 kr
hvide kartofler og sauce
waldorfsalat, bacon og bønner
3. Langtidsstegt oksefilet 169,00 kr
små ovnbagte kartofler, rødvinssauce
ovnbagte løg og langtidsstegte cherrytomater
årstidens grønt

Desserter

1. Brownies med mascarponecreme og bærcoulis 58,00 kr
2. Frugttærte med vanilliecreme og creme fraiche 48,00 kr
3. Fromage efter eget valg - for eksempel citron med rom 48,00 kr
4. 3 slags oste og diverse tilbehør 48,00 kr

Hos Gitte's Mad lægger vi stor vægt på kvalitet og god service. Vi udvælger vore råvarer med stor omhu, for god smag kommer udelukkende fra udsøgte råvarer, som er godt tilberedte!

Menu forslag

1. **Buffet** 285,00 kr
Landskinke med pesto og melon
Varm røget laks på spæde salater med urtecreme
Langtidsstegt oksefilet
Marineret kalkunbryst
Ristede krydderkartofler
2 spændende salater
3 slags oste med diverse tilbehør eller
Brownies med rørt vanille is og bær coulis
Dressing og brød
2. **Buffet** 210,00 kr
Tunmousse med rejer og asparges
Øl marineret skinkesteg
Ristede kartofler
Spændende salat, dressing og brød
Fromage
3. **Skærebuffet** 179,00 kr
2 slags kød
1 slags kartoffel
1 varm garniture
2 spændende salater, sauce, dressing og lækkert brød

Skal I holde fest?

– Julefrokost, firmafest, reception, privatfest eller vennekomsammen?

Vi sørger for et spændende arrangement med lækre menusammensætninger. Stort som småt. Ring og få en uforpligtende snak om, hvad I kunne tænke jer.