

Menu forslag

- | | |
|---|-----------|
| 1. Frokost | 165,00 kr |
| <ul style="list-style-type: none">- Varmrøget laks anrettet på spæde salater m brød og dressing- Mini croissant med hønsesalat- Lun kyllingetærte- lune butterdejsstænger m skinkefyld- Spændende salat og dressing- Rabarber crumble m creme fraiche | |
| 2. Tapas | 185,00 kr |
| <ul style="list-style-type: none">- 3 slags pølse specialiteter, mandler, syltede løg, oliven, feta, soltørrede tomater, pesto og andet godt- Kartoffeltårn viklet m serrano skinke- Mini croissant m hønsesalat- Lakseritte m sprødt rugbrød- Italiensk festbolle m pesto og parmaskinke- Forskellige oste m diverse tilbehør- Brownies m bærcoulis- Lækkert brød | |
| 3. Brunch | 165,00 kr |
| <ul style="list-style-type: none">- Scramble æg, små brunch pølser og bacon- Lun leverpostej m bacon og champignon- 2 slags pålæg m diverse tilbehør- 3 slags oste m diverse tilbehør- Pandekager m ahornsirup- Små wienerbasser- Frisk frugt,- Franskbrød, rugbrød og smør- Marmelader | |

Gitte's mad

Bare go' mad - made in Struer

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



KANTINE LEDELSE – MAD UD AF HUSET

Fælledvej 17, 7600 struer | Tlf. 3053 4041 | info.gittemad17@gmail.com

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

Gitte Laursen

Vi tilbyder madordning, kursus og konferencer
i egne lokaler eller ud af huset.

Se mere på - www.businessparkstruer.dk/kantine

- 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
 - Lakserilette
 - 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
 - grøntsagstimbale og stegte rodfrugter
2. Kalvesteg stegt som vildt 149,00 kr
 - hvide kartofler og sauce
 - waldorfsalat og bønnepakker m. bacon
3. Langtidsstegt oksefilet 159,00 kr
 - Ovnristede kartofler, rødvinssauce, ovnbagte løg, langtidsbagte tomater og ristede rodfritter
4. Marineret svinefilet 129,00 kr
 - Hvide kartofler, sauce, asier og waldorfsalat

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 citronfromage 45,00 kr
4. Gammeldaws æblekage 45,00 kr
5. 3 slags oste med diverse tilbehør og brød 52,00 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
 - Ovnbagte krydderkartofler
 - 2 spændende salater efter årstiden
 - 3 forskellige oste med diverse tilbehør
 - Brownies med bærcoulis
 - Lækkert brød og dressing
2. **Buffet** 210,00 kr
 - Tunmousse med rejer og asparges / dressing og brød
 - Øl marineret svinefilet
 - Flødekartofler med et twist
 - Spændende salat efter årstiden
 - Fromage efter eget valg
3. **Buffet** 169,00 kr
 - Landskinke anrettet på spæde salater m brød og dressing
 - Ramsløg marineret svinefilet
 - Pesto marineret kyllingebryst på rodfrugt bund
 - Ovnbagte krydderkartofler
 - 2 spændende salater efter årstiden
 - Lækkert brød og dressing
4. **Buffet** 179,00 kr
 - Langtidsstegt kalvecoulotte
 - Fyldt svinemørbrad i baconsvøb
 - Flødekartofler a'la Italia
 - 2 spændende salater efter årstiden
 - Lækkert brød og dressing
 - Vanillie is med brownies og frisk frugt

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.