

Larsen's

BØFHUS

-2013-



Federiksen's Cookhouse

Larsens catering

Hos os får du professionel catering til alle lejligheder. Vi kan levere det hele til den perfekte fest - maden, stole, borde, due, service, blomster - kort sagt alt! Vi er specialister og kan lave alt lige fra den lille fødselsdag til den store banket på flere tusinde mennesker. Vores mad er klassisk, velsmagende og følger sæsonerne. Den er lavet med kærlighed for at tilfredsstille alle vores kunder, og give dem en oplevelse der er begivenheden værdig.

Herunder kan du få inspiration i vores cateringmenu, har du specielle ønsker klarer vi naturligvis også dette.

- 3-4 retters menu,*
- Buffet arrangementer, fra det klassisk til luksus*
- Frokost buffet, frokost platter og smørrebrød*
- Reception*
- Skovturen*
- Gourmet arrangement med eksklusiv vinmenu*
- Julefrokosten*
- Nytårsmenu*
- Banket arrangementer på op til 3000 kuverter.*

Alle vore menuer er inkl. brød og smør

Kørsel - 250,- kr. indenfor 35 km. Derefter afregnes pr. km.

Lej en kok og/eller tjener

- få en kok med ud til at anrette og gør den ekstra forskel.

Alt i service kan lejes

- vi dækker gerne op og rydder alt væk igen

Kontakt for et uforpligtende tilbud på jeres næste arrangement.

Buffet 1

Vælg forret

Huset rejecocktail med klassisk dressing, asparges og kaviar

3 stk. tarteletter med høns i asparges

Kogt laks med mayonnaise, rejer og kaviar

Buffet

Årstidens friske salater med garniture

Tomatsalat med basilikum, bøffel mozzarella og olivenolie

Klassisk broccolisalat med rosiner og solsikkekerner

1. slags husets dressing

Pommes a la creme (flødekartoffel)

Løg tærte med bacon

Helstegt oksefilet med pesto

Rødvinsauce med timian

Vælg dessert

Larsens lune æble/kanel kage med hjemmelavet vanillecreme og mango coulis.

Chokoladekage med flødeskum

Frugtsalat med råcreme

Pris kr. 199,- pr. kuvert (min 15 kuverter)

Buffet 2

Vælg forret

Larsens varmrøgede laks med rejer og Cremechees citrusdressing.

Huset rejecocktail med klassisk dressing, asparges og kaviar.

Dansk lufttørret skinke med melonsalat, mynte yoghurt og valnødder.

Buffet

Årstidens friske salater med garniture

Tabulleh - grov bulgur med grønt og urter, oliven olie og citron

Klassisk kartoffelsalat med purløg og karse

2 slags dressing hvidløg og thousand island

Larsens feta, tomat og broccoli tærte

Pommes a la creme (flødekartoffel) med mild hvidløg

Helstegt rosmarinsteget oksefilet

Urte braiseret kalkun bryst med bacon

Helstegt krydder marineret svinefilet

2 slags sauce rødvinsauce og urtesauce

Vælg dessert

Larsens lune æble/kanel kage med hjemmelavet vanilleis og mango coulis.

Kraftig chokolade mousse garneret med flødeskum og bær coulis.

2 slags fromage med frisk frugt og vanille creme.

Pris kr. 225,- pr. kuvert (min 15 kuverter)

Buffet 3 - Luksus

Vælg forret

"Rimmet" (letsaltet torsk) med kapers, flødepeberrod og dildolie

Lakseroulade på røget laks med friskost og purløg, hertil rejer og citron.

Hønseliver terrin med portvin sky, balsamico pære anretter på bitre salater

Buffet

Årstidens friske salater med garniture

Bagt rødbede salat med kapers, peberrod, gedeost og olivenolie

Marineret kartoffelsalat med radiser, karse og balsamico vinagrette

2 slags dressing - sauce vert og valnød dressing med citrus

Lun tærte med kartoffel og persilleolie

Små stegte pommes rissolles med sesam

Kartoffel soufflé med friske krydderurter

Helstegt oksemørbrad stegt med pesto

Grillet farseret unghanebryst

Helstegt kalvefilet med timian

2 slags sauce mild trøffelsauce og flødesauce tilsmagt med peberrod, estragon og hvidvin.

Vælg dessert

Mocca "marquise" kage med rå marineret skovbær og vanille parfait

Chokolade fondant med vanillecreme og frisk frugt

Hvid chokolade mousse med syltede kirsebær

Pris kr. 325,- pr. kuvert (min 15 kuverter)

Kombiner selv - 3 retters menu

Vælg forret

Laks roulade på røget laks med friskost og purløg, hertil rejer og citron.

Larsens varmrøgede laks med rejer og Cremechees citrusdressing.

Kogt laks med mayonnaise, rejer og kaviar salat og cherrytomat

Huset rejecocktail med klassisk dressing, asparges og kaviar.

Dansk lufttørret skinke med melonsalat, mynte yoghurt og valnødder.

3 stk. tarteletter med høns i asparges

Vælg hovedret

Helstegt krydder marineret svinefilet med pommes a'la creme dagens garniture og kraftig timiansky.

Kalve culotte stegt med rosmarin serveres med pommes rissolle, syrlig æble, salat med druer og valnødder hertil flødesauce med rosenpeber.

Helstegt mør oksefilet serveret med pommes soufflé med friske krydderurter, hertil dagens garniture og Madagaskar peber eller cognac sky.

Grillet farseret unghanebryst med kroens garniture, kraftig flødesauce tilsmagt med peberrod, estragon og hvidvin.

Vælg dessert

Larsens lune æble/kanel kage med hjemmelavet vanilleis og mango coulis.

Kraftig chokolade mousse garneret med flødeskum og bær coulis.

2 slags fromage med frisk frugt og vanille creme.

Hjemmelavet vanille is med chokoladesauce og pocheret pære

Chokoladekage med flødeskum og frisk frugt

Pris kr. 225,- pr. kuvert (min 15 kuverter)