

# Receptioner - færdige forslag

## lige til at gå til, uden for spisetid

### Vi er specialister

En rød løber - flagallé - unge mennesker i hvide jakker som p-vagter, leje af træer, dekorationsfirma, alt i kvalitet, og menuer på husets sølvfade til låns.



#### 1. Reception - Stående

Canapé m. lakseroulade røget på solskinsøen  
Jumbo size thai rejer opsat som pindsvin  
London classic, mini sandwich m. frisk ost / agurk, som til 5 o'clock tea  
Små lune frikadeller m. løvstikke, serveret i kobbervarmeholder - dekorativt  
Club canapé m. poulard bryst / oliven og chutney dressing  
2 jordbær m. chokotip, opsat som 1/2 meter højt jordbærtræ.

#### 2. Reception - Stående

Canapé m. oksemørbrad (kan tygges med øjenvipperne)  
Mini croissant classic m. skinke purløgs- mousse.  
Mini sandwich m. røget laks fra de kolde nordiske vande.  
Orientalske spring rolls m. krydret dip i kobbervarmeholder  
Tiger prawns m. 2 slags dressing  
Luxus canapé m. skiver af Bornholmsk hane m. mild carrydressing  
Grand petit four, røde, i en størrelse der er til at få øje på.

#### 3. Mindre anretning.

##### Reception - Stående

crudite (grøntsagsstave / buketter med Kalorie-let dip). 3 minisandwich af GourMets assorterede luxus, 1 petit four fra egen konditor

#### 4. Uvanlig menu.

##### Reception - Stående

Lune kæmpe rejer stegt m. kryderurter/citron - hertil purløgsdip.  
Lakselasagne som pindemad.  
Toasted mini club sandwich  
Gilleleje hummer som canapé  
Crudité (grøntsags stave / buketter m. dip)  
Swiss emmenthaler stænger, Løgismose rygeost i friske dadler.  
Fragilité i hvid / brun, anrettet som et skakbrædt.

#### 5. Det kalorielette. Stående.

Mega store Tiger Prawns på pind  
Crudité af grønnsagsstave / buketter  
Lune mini grønnsagstærter  
Lune kalkunfrikadeller i kobbervarmeholder  
Mini Sandwich med frisk ost / agurk  
Dadler med Løgismose rygeost  
Jordbær m chokotip på opsatse  
Sæsonens friske torvebær i små stykker

#### 6. Crepê m/ Grand Marnier

Som vores kok tilbereder på stedet - dufter godt i hele huset. Kan tilføjes de andre menuer.

#### 7. Japansk sushi.

##### Reception - Stående

Futomaki - tang m. krabbe / svampe / avokado  
Ebi - rejer på risbolle  
Maguro - skiver af rå tun på ris.  
Kappamaki - tangruller m. ris / agurk.  
Tamago - æg / tang på risbolle.  
Hirame - skiver af pighvar / jasmin ris.  
Lune spring rolls i varmekholder.  
Dip til det hele m. soya / wasabi ( stærk grøn peberrod)  
Menuen er en kombination af Nigirizushi (rå fisk på risboller), Makizushi (tang rullet om ris m. fyld). Sushi bliver til zushi når det forbindes med et andet ord.  
Prikken over i'et, tilføj en luxus ting, Nigirizushi m. laks

#### En god idé til Dem.

En clips til at sætte på tallerkenen, som glasset hænger i, så den ene hånd er fri, og mad / vin kan håndteres med én hånd.

#### 8. Clips leje

#### 9. Clips med deres logo.

# Receptioner - De selv komponererer

## - uden for spisetid

En reception er også markedsføring. Sammenlignet med annoncer og brochurer er kontaktpriisen pr deltager meget lav, og der er ikke spildt penge på uvedkommende målgrupper.

Træk på vor viden, lad vor konsulent aflægge Dem et besøg. De får gode ideer oveni.

### Kolde ting

#### 10. Pindemad luxus

(f.eks: røget laks - rejer - classic foie gras m. trøfler - berberiande bryst - røget kalkun)

#### 11. Canapé luxus

(f.eks: oksemørbrad - lakseroulade - thairejer - poulardbryst m. mild chutneydressing)

#### 12. Koriandergravet

oksecarpaccio på pumpernikkel

#### 13. Vol au vent

m/bagt kulmule - i filagondressing

#### 14. Lille olivenbolle

med Tunmousse

#### 15. Luxus assorterede mini sandwich

æg / karse - skinke / purløg - reje / dildmousse - pastrami / relish

#### 16. Lady finger minisandwich

med agurk / frisk ost som til 5 o'clock tea

#### 17. Luxus assorterede store sandwich

med fyld som i nr. 14

#### 18. profiterolles

Vandbakkelser m/Caviarcreme

#### 19. Lakselasagne

på canapé

#### 20. Små Vagtelæg på pind

#### 21. New Yorker sandwich

3 Lags-mini sandwich, med kalkun / tomat /salat, og det hele på pind - som over there.

#### 22. Melon med spegeskinke

#### 23. Store thairejer

med 2 slags dip, opsat som Pindsvin

#### 24. mini baguette

med skinke/ost/iceberg

#### 25. Hjemmelavede mini croissant

med tunmousse / kapers / oliven

#### 26. Crudité

grøntsagsstave / buketter med dressing af friske krydderurter

#### 27. Snacks

anrettet i lille kurv: sorte oliven - spanske mandler ristet m. oliveolie / havsalt, Bugles

#### 28. Lille frugtkurv

med assorteret frisk frugt i små stykker

#### 29. Tortilla med salsa

#### Varmt

#### 30. Spicy Chicken Wings med dip

Anrettet i kobbervarmeholder på buffeten

#### 31. Små frikadeller

af flæskekød med løvstikke, stegt i smør

#### 32. Kalorielette kalkunfrikadeller

#### 33. Orientalske

mini grøntsagsruller, m. mild karrydressing

#### 34. Saucisser i baconsvøb

#### 35. Mini grøntsagstærter

m/ tomat / broccoli

#### 36. Barbecue kyllingelår

m. / håndtag

#### 37. Pestomarinerede frølar

m/ guacamole

#### Ost

#### 38. Lune osteboller

(lugtfri - små beignets souffléer)

#### 39. Ostelinse

m/ mild ostecreme

#### 40. Friske dadler

m/ Løgmose rygeost

#### 41. Grand Marnierost

På lille toast

#### 42. Pumpernikkel

m/ gorgonzola / valnød

#### 43. Swiss emmenthaler

m/ håndtag

#### 44. Vol au vent

m/ostecreme og purløg

#### Det søde, uundværlige

#### 45. "Fingerbøl" af chokolade

med marcipan / jordbær

#### 46. Mini chokoladeskaller

med orange / træffel

#### 47. Assorterede petit fours

fra egen konditor

#### 48. Kransekage petit fours

#### 49. Jordbær med chokotip

opsat som 1/2 m høje

jordbærtræer (min 75 bær)

#### 50. Mini fragilité

i hvid / brun som skakbrædt

(min 80 stk)

#### 51. Crepe m. Grand Marnier

/sukker, som en kok tilbereder

på stedet, dufter godt i hele huset.

#### 52. Mini linser

m/creme og blåbær

# Receptioner - Færdige forslag

Lige til at gå til - et måltid



## Reception & carvery buffet - et måltid

*GourMet Catering har haft 1100 pers til reception i Det Kongelige Teater, 410 til gallamiddag på Børsen, 1500 pers til spisning i Kanonhallen, 220 pers på toppen af Rundetårn til reception (on a clear day - you can see forever) og mange andre fra præsidenter, til spændende danskere, som ikke kan navngives her.*

### 53. Mandfolkeanretning. Et måltid, stående

Bornholmer laks på canapé  
3-lags minisandwich på pind  
m/ kalkun / tomat / salat  
Hjemmebagt croissant med  
husets hønsesalat  
Små varme deller i kobbervarmeholder på buffet  
Roastbeef sandwich mini luxus

Hjemmebagt trekornsbolle med  
pastrami / relish / sennep  
Emmenthaler stænger med grissini  
og jordbær.  
Chokolade muffin

### 54. Grand buffet. Et måltid, stående

2 tigerprawns med dip  
New yorker sandwich m.  
(kalkun / tomat / salat)  
2 små deller med løvstikke i  
kobbervarmeholder - dekorativt  
2 mini shish kebab m kød /  
fjerkræ / grønt  
Canapé med varmrøget laks  
Mini croissant med skinke /  
purløgsmousse  
Mini sandwich London  
Miniquiche med tomat /  
broccoli, lune  
Swiss emmenthaler stænger  
Varme osteboller med bladselleri  
Frisk ananas overtrukket med  
chokolade

Vandbakkelse med nougat /  
chokolademousse

### 55. Ny tids reception, stående, til gaffel

Chicken wings med pastasalat  
Spansk chorizo pølse / oliven  
på canapé  
Græske frikadeller m/ m. feta  
og tzatziki.  
Bagel m/ pastrami / relish.  
Grissini svøbt m/ Parmaskinke.  
Lille olivenbolle m/ tuncarpaccio  
og tomat salsa  
Blåbær muffin

### 56. Reception. Et mindre måltid stående til gaffel

Røget lakseroulade på canapé  
Asiatisk kyllingesalat m/ kokos-  
mælk i små (portions)  
Pillivuytskåle - hertil en hjemme-  
bagt bolle.

Bagel m/ carpaccio af røget  
kalkun  
lun grøntsagstærte m/ dip  
Gulerodsmuffin

### En kok bag bufftet

skærer ud -og giver arrangementet en særlig esprit. Disse forslag kan tilføjes hvor man ønsker det.

### 57. Varm roastbeef

m bløde løg til at komme mellem  
flækket trekornsbolle

### 58. Varm glaceret skinke

/ iceberg og kryddersmør i  
flækket flûte

### 59. Crêpe m. Grand Marnier /sukker,

som en kok tilbereder på stedet,  
dufter godt i hele huset.  
Kan tilføjes alle menuer.

### Husk at glæde dem

# Smørrebrød - Let frokost - Salater

## Gå hjem møder - enkeltretter - sødt til kaffen

### Det verdensberømte danske smørrebrød

Vi har hjemmesmeltet fedt med grever

- 60. Røget Gudhjem laks
- 61. Friske Fjordrejer i Tivolisæsonen, 50g.
- 62. Fiskefrikadelle a`la Jeckel
- 63. Røget ål m. purløgsrøræg
- 64. Fiskefilet "skawbo" m. byens frækkeste remoulade
- 65. Sommersalat a`la Brøndum
- 66. Hønsesalat a`la Gl. Skagen
- 67. Hjemmelavet leverpostej m. bacon & champignon
- 68. Roastbeef m/ hjl. rørt remoulade.
- 69. Gl. ost m. fedt og sky
- 70. Gorgonzola m. løg
- 71. Swiss emmenthaler m/ friske dadler
- 72. Uspecificeret smørrebrød
- 73. Uspecificeret luxus smørrebrød
- 74. Luxussnitter

### Let frokost

**75. Den berømte**  
Club sandwich, GourMets den bedste.

**76. Frokost executive**  
Friske rejer 50 g (i Tivoli sæson)  
Friske rejer 75 g overdådig

**77. Clubplatter**  
4 lækre assorterede ting  
5 lækre assorterede ting

**78. Gå-hjem-møder**  
GourMets luxus mini sandwich beregn 4 pr. couv  
Store sandwich m. udsøgt fyld beregn 2 pr. couv.



**79. De grønne boller**  
(ikke vegetar) Hjemmebagt spinat - grov - eller gulerodsboller med lækkert fyld og sprød salat

**80. Fra over there**  
Bagels med lækkert fyld, laves også som vegetar.

**81. New Yorker sandwich**  
3 dækker mini sandwich m. kal-kun, tomat og salat og det hele på pind.

### Sprøde grønne salater

**82. Bell Air salat** Torvets friske salater, små emmenthaler firkanter, heri valnødder med hindbær / honning dressing

**83. Avocado salat** Sprøde danske salater, avocado og olivenolie serveres med kryddertoast.

**84. Tomat salat** med feta, oli-ven, hakket rødløg og frisk basilikum

**85. Asiatisk kylling salat.**  
Lime / chili marineret kyllingbryst i tynde skiver lagt på forårs løg / agurk / spire med cashewnødder og kokoscreme.

### HverdagsRetter

til møder/kurser De selv kan varme - min. 10 couv.

**86. Vildtragout**  
m. svampe og perleløg, hertil kartoffelmos og Waldorf-salat

**87. Svinekotelet**  
m/ paprikasc. bacon, champignon, tomat og bagt kartoffel m. creme fraîche

**88. Boeuf sauté stroganoff**  
en lækker klassisk ret, m. hjemmelavet kartoffelmos.

**89. Wienerschnitzel**  
serveres m. ærter française og braskartofler

**90. Skiver af kold roastbeef**  
hertil var lækre kartoffelsalat, (kaloriefattig og let med mælkeproduktet Ylette)

### Sødt til kaffen

**91. Husets hjemmelavet petit fours** fra egen konditor.

**92. Små kranskekagestykker**

**93. Portions jordbærtærter**  
m. kranskekagekant

**94. Summerbird**  
fyldt chokolade, pæn størelse

**95. Cointreau / chokoladega-ge**

**96. Hjemmebagte muffins**  
m/ blåbær - banan - chokolade