

De kan selv varme - anrette og serverer det, efter vore anvisninger, eller:

FORKÆL DEM SELV, med en kok i køkkenet, kr. 975,00 , (op til 28 pers.) når De selv afregner med denne.

FORKÆL DEM SELV, med en servitør, kr. 750,00 (op til 15 pers.) for 5 timer, når De selv afregner med denne.



Telefon: 39 20 83 43

Telefax: 39 18 57 36

www.gourmet-catering.dk

E-mail: info@gourmet-catering.dk

Tlf.: mandag - fredag kl. 6.30 - 14.30

GourMet Catering familieejet siden 1974

Årets Romantiske Middag 2006

Forslag til noget godt på tallerkenerne - til en dejlig aften.

Her er hjælp at hente. Forkæl Dem selv, med en udsøgt middag.

Udvalg af spændende 3 & 4 retters menuer kr. 225,00 - 298,00 og opefter.

Serveres både i firma- og privatregi.

1 Den klassiske

3 retters menu kr. 225,00

Laks serveret på 2 måder,

pesto marineret og som soufflé m chutney/karry filagong sauce.

Nøddestegte kalkunmedaillons,

rød pigment sauce , torvegrønt, svampe/æble saute ,Pommes røsti med hasselnødder.

Kokkens chokoladekage

m/ citrussorbet, krumkager / friske bær.

Hjemmebagt brød / samt smør til 1. & 2. ret hører med til alle middage.

Fortsættes næste side



2 Den udsøgte middag:

3 retter - pr. couv kr. 298,-

Vælg selv forret, hovedret eller dessert blandt nedenstående menuer.

GourMets hummerbisque m. cognac / piskefløde,

serveret under dild gitter, små fine souffleboller.

Chefens anbefaling:

Let/luftig lakserillette med friteret kasawa rod, marinerede salater.

Sprød filokurv,

med pestomarineret rejer/grønt/ og ristede kammuslinger, Dijon krydderurteæg.



Skiver af dansk kalv,

m. rodfrugte muffin, svampe sauce, rødløgsconfit, pommes rotunde bagt m. timian.

Chefens anbefaling:

Farseret-kartoffelindbagt perlehønebryst, estragonsauce, sæsonens torvegrønt, Pastinak-/chilli souffle.

Boeuf af mør dansk oksefillet:

Med svampefarserede cougetter, asparges, bagt med soltørret tomat, kartoffeltårn og en ægte legeret sauce bearnaise.

Prins Henrik proklamerer i TV, at man maksimalt må have 2 slags grøntsager til sin hovedret og han må jo vide det.



Citronæg lagt med ståplesken,

og hindbærsorbet i seje nøddebunde og friske bær.

Chefens anbefaling:

Blød chokoladecake, serveret med frossen grappa sabayonne med mocca sauce.

Den franske national dessert:

Crème bruleè med syrlig sorbet, torvefrugt.

3 Den imponerende

4 retters menu pr couv kr. 425,00

Gratineret skaldyr,

kammuslinger - krebshealer - rejer i en Morney sauce og gratineret.

Carpaccio af tun

med høvlet parmasan / fennikel salat.

Dansk oksemørbrad

i ekstraordinær kvalitet, friske haricot-verts, spinat / svampe tårn, pommes gourMet, serveret med klassisk sauce bearnaise og sauce bordelaise.

Cointreau/chokoladecake,

m pasionsfrugt sorbet, torvebær, tuilles

Til alle middage får de incl. i prisen:

En lille luksus `happer` (snack), til at nyde under Deres evt. velkomstdrink.

Hjemmebagt brød / smør hører med til alle for-/hovedretter.

Velkomme