

❖ Buffet ❖

MENU 2015

Slagteren ved Kultorvets *Mad ud af Huset*



Copenhagen, Denmark

*Har du spørgsmål eller ønsker at bestille, ring på:
(+45) 3312 2902*

Herrebuffet

Mere kød og mindre grønt til den ultimative herremiddag.

Flæskesvær

Hjemmelavede svær fra svin.

Ølpølser

Hjemmelavede, røgede chilipølser.

Hvidløgsbrød

Rustikt brød med ekstra meget hvidløg.

//

Røde Bøffer

Store, saftige bøffer af det møreste økologiske oxekød - lige klar til grillen.

Grillpølser

To af vores bedste og krydrede grillpølser.

Spareribs

Barbecuemarinede ribben fra svin, forstegte og klar til grillen.

Herrefritter

Grove og letkrydrede kartoffelbåde med sprød baconkna.

Sovs

Rigeligt med rødvinssauce og bearnaisesovs.

//

Æblekage

Gammeldags æblekage, som mor lavede den.

Til buffeten kræves en ovn eller grill til kødet.

Resten er klar til servering ved levering.

Pris ved min. 15 kuverter:

kr. 300,00 pr. person

Damebuffet

En flot og farverig buffet, med et væld af de bedste og økologiske råvarer.

Vitello Tonnato

Tyndt skåret kalvekød med en cremet tunsauce.

Lakseroulade

Hvedetortillas fyldt med laks, spinat og flødeost.

Grøntsagsstænger

Udskårne gulerødder, agurker og selleri, hertil ærtepuré og hummus.

//

Timianstegt Kylling

Kyllingefilet med linser, edamamebønner og snackpeber.

Spinatsalat med Lam

Sprød babyspinat og frisésalat med møre og saftige lammestrimler.

Kartoffelgratin

Bagt mos, gratineret med Comté og toppet med friske krydderurter.

Citrussalat

Grov salat med radiser og citrusfrugter.

Rucolasalat

med rucola, fennikel, brøndkarse og pære.

//

Dessertbord

Et væld af kage, chokolade og frisk udskåret frugt.

Til buffeten kræves der *ikke* en ovn.

Alt er klar til servering ved levering.

Pris ved min. 15 kuverter:

kr. 300,00 pr. person

Italiensk Buffet

Her er Italiens mange specialiteter i hovedsædet og er et hit til enhver lejlighed.

Saltimbocca af Limousinekalv

med parmaskinke og salvie serveret i kraftig marsala grace.

Okseruller à la Salsa di Pomodoro

med pecorino, pancetta, hvidløg og basilikum i tomat sauce.

Citrusbagt hel Laks

med salsa verde serveret med soltørrede tomater og oliven.

Grillet Aristakyllingebryst

med rosmarin, balsamico, kraftig tomat sauce og tørrede svampe.

Sort Tagliatelle

med limemarinerede friske kammuslinger og artiskokker.

Gnocchi al Gorgonzola

med spinat og ristede valnødder vendt i en cremet gorgonzolasauce.

Italiensk Sauce

Artiskokpuré og oliventapenade.

Verdure Grigliate

af grillede grøntsager heraf peberfrugter, courgette, aubergine og pinjekerner.

//

Cinque Formaggi

Burrata, Parmigiano reggiano, Trøffelpecorino, Tallegio, Gorgonzola.

Torta al Mocca

En tung og mørk chokoladecake med mocca og frisk udskåret frugt.

Til buffeten kræves der *ikke* en ovn.

Alt er klar til servering ved levering.

Pris ved min. 20 kuverter:

kr. 350,00 pr. person

Kultorvsbuffet

125 års erfaring kogt ned i nogle af de absolut bedste slagterretter.

Kultorvsskinke

2 år tørhængt skinke med mangosalat og ristede pinjekerner.

Marinerede Mozzarellatern

Pestovendt mozzarella med soltørrede tomater og rucola.

//

Madagaskarstegt Oksemørbrad

Mørbrad med rødløgsmarmelade og pebersauce.

Porterstegt Kamfilet fra Økologisk Frilandsgris

Filet stegt i økoPorter-øl med timian og bacon.

Marineret Lammefilet

Langtidsovnbagt lam med grillet citron og frisk rosmarin.

Bagte Rodfrugter

Bagt i kryddersmør og hvidvin.

Dijonkartofler

Små kartofler vendt i dijoncreme med rødløg og purløg.

Agurk- og Grapesalat

Med rød chili og hjertesalat.

//

Kraftig Chokoladecake

med udskåret frisk frugt

Tallegio

med syltede valnødder

Til buffeten kræves der *ikke* en ovn.

Alt er klar til servering ved levering.

Pris ved min. 20 kuverter:

kr. 300,00 pr. person

Sommerbuffet

*En indbydende og frisk buffet, fyldt med solskin og sommermad.
(Særlig velegnet som en konfirmationsbuffet)*

Pestobagt Lakseseide

Med semidried tomater og grillet citron.

Chilistegte Kæmperejer

Med hvidløg og persillepesto.

Marineret Grøntsagscarpaccio

Hvid balsamico, kapers, frisk mynte og citronsaft.

//

Chianti-braiseret Kylling

Rødvinsbraiseret kyllingebrystfilet med grillet grønt.

Saltimbocca af Limousinekalv

Med parmaskinke og salvie serveret i kraftig marsala grace.

Farseret Culottesteg

Kalveculotte farseret med krydderurtefars.

Tomatsalat med Fumelle-mozzarella

Blandet salat med røget Fumelletern.

Kartoffelsalat

Nye kartofler med frisk asparges og radiser.

//

Sprød Mandelkage

Med bær vendt i "late harvest"-vin..

Gorgonzola Dolce

Til buffeten kræves der *ikke* en ovn.

Alt er klar til servering ved levering.

Pris ved min. 20 kuverter:

kr. 300,00 pr. person