

Sallie's Catering 2016.

Selskabsmenu

Frit valg mellem følgende forretter, hovedretter og desserter:

Forretter

Tarteletter (3 stk) med høns i asparges og frisk persille

Carpaccio Tyndskåret oksefilet med spæde salater & urter i julienne

Varmrøget laks fra egen røgeovn anrettet med salat og rejer, hertil sauce verte

Hovedretter

Us Okse cuvette med rødvin sauce, hertil grøntsager og kartoffel roulade

Kalvesteg stegt som vildt med tyttebær, waldorf salat, hvide kartofler

samt vildtfløde sauce

Farseret svinemørbrad hertil portvin sauce, grøntsager og pommes anna kartoffel med timian

Desserter

Brownies med vanilleis hertil skovbærcoulis samt flødeskum

Mørk chokolademousse smagt til med cognac og honningristede mandler hertil syltet appelsin

Hjemmelavet is tilberedt med marcipan, nougat, chokolade og mandler, hertil frisk frugt

3 retter kr. 299,00 pr. kuvert.

v/min. 15 kuverter

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød & smør

Sallie's traditionelle frokostenretning

Hjemmelavet stegt sild i lage, hjemmelavet karrysild med løg og kapers ♦

Røget laks med rørag og purløg ♦ Roastbeef med kold kartoffelsalat, ristede løg og peberrod ♦

Hjemmelavet hønsesalat med bacon ♦ Hjemmelavet lun leverpostej med bacon, champignon og

rødbeder ♦ Lun rødspætfilet med remoulade og citron ♦ Lun mørbradbøf med bløde løg og surt ♦

Lune revlsben med rødkål ♦ 2 slags ost med kiks, druer, radiser, peberfrugt og oliven ♦ brød og smør

Kr. 229,00 pr. kuvert

Ved bestilling henvises til de generelle betingelser.

Ved selskaber op til 30 personer afkræves depositum på 3000 kr. Over 30 personer 5000 kr.

Alle priser er pr. kuvert v/bestilling af min. 15 kuverter. Ret til ændringer forbeholdes.

Telefon restaurant 43 64 91 32

www.sallies.dk

Sallie's Catering 2016.

Sallie's nye frokostenretninger

Vælg blandt disse retter:

- Hjemmelavet tomat sild
- Hjemmelavet dild sild
- Torskeroulade bagt med savojkål, hertil salat, rejer, asparges og sauce verte
- Varm røget laks fra egen røgeovn med salat, rejer og asparges, hertil sauce verte
- Kalvecuvette med peber salsa
- Tomat-mozzarella salat med frisk basilikum
- Roastbeef med remoulade og ristede løg
- Røget kylling, hertil æblekompot smagt til med citron og peberrod
- Lun leverpostej med champignon og bacon
- Mørbradbøf med bløde løg og surt
- US okse cuvette med rå marinerede grøntsager
- Nødde-honning stegt andebryst med rådkåls salat
- Brownies med vanilje creme og skovbærcoullis
- Pandekager med appelsin fyld og abrikos coullis
- 2 slags ost med druer, peberfrugt
- Frisk frugt
- Råstegte kartofler
- Pesto kartofler

Inkl. Brød og smør

5 retter kr. 229,00

7 retter kr. 269,00

9 retter kr. 309,00

12 retter kr. 349,00

Ved bestilling henvises til de generelle betingelser.

Ved selskaber op til 30 personer afkræves depositum på 3000 kr. Over 30 personer 5000 kr.

Alle priser er pr. kuvert v/bestilling af min. 15 kuverter. Ret til ændringer forbeholdes.

Telefon restaurant 43 64 91 32

www.sallies.dk