

BUFFET BROCHURE 2012

(GÆLDENDE FOR ALLE MENUER ER ET KUVERT ANTAL PÅ MINIMUM 10 PERS.)

BUFFET 1:

SKIVER AF ROSASTEGT ROASTBEEF MED
HJ. LAVET GROV PICKLES.

LUN HJ.LAVET LEVERPOSTEJ MED RISTEDE
CHAMPIGNON & BACON.

LUNE TARTELETTER MED HJ.LAVET HØNS
I ASPARGES.

LUN FISKEFILÉT MED REMOULADE
& CITRON.

SMÅ LUNE FRIKADELLER MED
HJEMMELAVET KARTOFFELSALAT.

DANSK PÆRE TÆRTE MED VANILJE CREME.
ELLER HJEMMELAVET FRUGTSALAT.

PRIS PR. KUVERT. 135,-

PRIS INKL. BRØD & SMØR. 150,-

BUFFET 2:

SKIVER AF RØGET OKSEFILET MED
RODFRUGTSRELISH & CITRONDESSING.

HJ.LAVET TUNMOUSSE RØRT MED RØDLØG
& CAPERS, HERTIL CREME FRAICHE MED
FRISKE KRYDDERURTER.

LUN STEG AF MØRT & VELHÆNGT HØJREBS FILET.

GRILLET KYLLINGEBRYST I PAPRIKA & TOMAT SAUCE

KOKKENS HJEMMELAVEDE FLØDEKARTOFLER MED
PORRE OG URTER.

SALAT CAPRESE MED TOMAT, RØDLØG,
MOZZARELLA, FRISK BASILIKUM OG OLIVEN OLIE.

CHOKOLADETÆRTE MED VANILJESKUM &
HJEMMELAVET BÆRCOULIS.

PRIS PR. KUVERT. 160,-

BUFFET 3:

VARMRØGET LAKSEFILET PÅ BUND AF SPRØD SALAT
SERVERET MED DILD & CITRUS CREME.

HJ.LAVET PATÉ AF ANDEBRYST OG HONNING,
ANRETTET M/CORNICHONER & BROMBÆR SYLT.

LUN OKSETYKSTEG FYLDT MED SMØRSTEGTE
SVAMPE & FRISKE URTER.

LUN SVINEFILET STEGT MED HJ.LAVET
KRYDDERSMØR & PARMASKINKE.

OVNSTEGTE KARTOFLER MED PORRE, RØDLØG &
OLIVENPESTO.

HJ.LAVET PASTASALAT MED SPRØDE GRØNSAGER,
URTE DRESSING & CHEDDAR TERN.

HUSETS VANILJE IS MED CHOKOLADE OG NØDDER,
HERTIL FRISK FRUGT & MANDELBRUD.

PRIS PR. KUVERT. 165,-

BUFFET 4:

OVNBAGT TORSKEFILET M/TOMAT & SPRØD BACON,
PÅ SALAT BUND SERVERET MED BASILIKUMSPESTO.

SKIVER AF HJ.RØGET ANDEBRYST ANRETTET MED
GRØNNE ASPARGES & MANDARIN/PASSIONSFRUGT
OLIE.

LUN ROSASTEGT KALVECULOTTE, STEGT MED FRISK
ESTRAGON.

LUN STEG AF KALKUNBRYST STEGT MED
KRYDDERSMØR & SPANSK CHORIZO.

BAGEKARTOFFEL BAGT MED TIMIAN & LÆSØSALT.

SALAT AF BABYSPINAT MED GRØNNE ASPARGES,
CHERRY TOMAT & HASSELNØDDER.

HJ.LAVET HVID & MØRK CHOKOLADEMOUSSE, MED
RISTEDE MANDLER OG SKOVBÆRSIRUP.

PRIS PR. KUVERT. 170,-

STJERNHOLM KØD

GUDRUNSVEJ 7

8220 BRABRAND

TLF.: 86 25 35 39

WWW.SLAGTERSTJERNHOLM.DK

EMAIL: MESTER@SLAGTERSTJERNHOLM.DK

BUFFET BROCHURE 2012

(GÆLDENDE FOR ALLE MENUER ER ET KUVERT ANTAL PÅ MINIMUM 10 PERS.)

BUFFET 5:

NORDISKE TARTELETTER MED FYLD AF BLA. KALVEINDERLÅR, PASTINAK OG TIMIAN.

TYNDE SKIVER AF STJERNHOLM SKINKE FRA EGET RØGERI, MED FRISK MELON OG PARMESAN FLAGER.

LUN STEG AF DYREKØLLE MED SKOVBÆRMARINADE OG SPRØDE BACON TERN.

LUNE SVINEMEDALJONER I SPINAT/SVAMPE SAUCE.

SMÅ SPRØDSTEGTE KARTOFFLER MED SEMI DRIED TOMATO, RØDLØG & KRYDDERURTER.

SALAT MED VILDE RIS, BØNNER & BLODAPPELSIN.

KOMBINATION AF NORDISKE OG SYDLANDSKE OSTE MED SYLTEDE VALNØDDER & ÆBLE CHUTNEY SERVERES MED SPRØD KNÆKBRØD.

PRIS PR. KUVERT. 180,-

BRØDANRETNING 1:

2 SLAGS SPECIALBRØD, 2 SLAGS FLUTES SAMT KUVERTSMØR, LEVERES I BRØDKURVE, SKÆREPLANKE MEDFØLGER.

PRIS PR. KUVERT. 20,-

BRØDANRETNING 2:

2 SLAGS SPECIALBRØD, 2 SLAGS FLUTES, SAMT MØLLEHJUL & KUVERTSMØR, LEVERES I BRØDKURVE, SKÆREPLANKE MEDFØLGER.

PRIS PR. KUVERT. 25,-

ALT LEVERES FLOT ANRETTET PÅ FADE, LIGE KLAR TIL BUFFET BORDET . ALT LUNT/VARMT LEVERES I TERMOKASSER DER HOLDER MADEN VARM I MINIMUM 3 TIMER.

BUFFET 6:

UNGHANETERRINE MED RISTEDE SVAMPE, SERVERES MED HJ. LAVET RØDLØGSKOMPOT.

RØGET LAKSE CANNELLONI PÅ BUND AF HJERTESALAT HERTIL FRISK PURLØGSCREME.

LUN ROSASTEGT TYKSTEGSFILET STEGT MED RØDVIN/PEBER MARINADE.

LUN FRANSK LANDSKINE STEGT MED HERBES DE PROVENCE.

SPRØDE KARTOFFEL TOPPE MED HJ.LAVET BAGT KARTOFFELMOS.

BLANDET GRØN SALAT MED MELON, CHORIZO OG TERN AF SCHWEIZISK EMMENTALER.

HJEMMERØGET ITALIENSK LANDBRIE MED BROMBÆRSYLT OG LUNT HJEMMEBAG.

PRIS PR. KUVERT. 185,-

HJEMMELAVET SAUCE:

VI TILBYDER 5 LÆKRE HJEMMELAVEDE SAUCER, VÆLG I MELLEM.:

- HJ. LAVET SVAMPE SAUCE
- HJ. LAVET SAUCE BORDELAISE (KRAFTIG RØDVINSSAUCE)
- HJ. LAVET TOMAT & URTE SAUCE
- HJ. LAVET KLASSISK PEBER SAUCE
- HJ. LAVET SKY SAUCE

PRIS PR. KUVERT. 10,-



VI UDARBEJDER OGSÅ GERNE ANDRE TILBUD OG FORSLAG.

STJERNHOLM KØD

GUDRUNSVEJ 7

8220 BRABRAND

TLF.: 86 25 35 39

WWW.SLAGTERSTJERNHOLM.DK

EMAIL: MESTER@SLAGTERSTJERNHOLM.DK