

• FLYVEFISK

Flyvefisk – Catering 2009

Bestilling senest 3 dage før - bestilling senere tillægges 100,-

Klassikeren fra Kogekunst

Sandwich lavet med et godt, rustikt baguette som base - så det mætter. Smurt med en let kryddermayonnaise. Herpå salat og toppet med forskellig slags fyld. F.eks.:

- Kylling, syltet rødløg & mangochutney.
- Humus og rød peberfrugt.
- Skagenskinke med kartoffel og peberrods-spread.

75,- kr. pr. stk. (minimum køb af 9 stk. - ved udspecificeret bestilling, skal der bestilles mindst 3 af hver slags)

Småt og godt fra Kogekunst

4 små lækre tapas der tager toppen af sulten.

- alt på et "bræt" (Lufttørrede skinke, manchego og oliventapanade, serveret på en croûton).
- små krydret kyllingedeller med grønsager. Serveret med basilikum marinerede squash.
- rosa stegt kalvefilet. Tynde skiver rullet med flødeost og syltet løg.
- hvid bønnepuré tilsmagt trøffelolie og purløg. Hertil sprød rugbrødsstænger.

180,-kr. pr. person (minimum 8 personer)

Kurven fuld fra Kogekunst

Det fulde måltid – alt hvad der hører til en god picnic. F.eks.:

- Koldrøget laks med dildkogte urter vendt i wasabi-creme.
- Frikadeller med tyttebær og krydderurter.
- 3 salater, der afhænger af årstiden og kokkens humør.
- 2 slags oste med oliven.
- Chokoladekage som mor lavede den.

250,- kr. pr. kuvert (minimum 8 personer)

Frugt

2 stk enten pære, æbler, bananer eller appelsiner.

15,-kr.pr. person.

Abemad deluxe

Den ekstravagante frugtblanding – forskellige slags frugter og bær, hakket med kærlighed i små mundrette stykker. Vendt med appelsinjuice.

50,- kr. pr. kuvert.

Snacks

Soja-ristede mandler

Hele mandler vendt med soja, tilsat varme. Simpelt og himmelsk.

35,- kr. pr. kuvert.

Kage

Ugens kage – eks. chokoladekage med hasselnødder.

30,- kr. pr. person

VIN og champagne

fra 295,- til 435,- pr flaske

Øl og vand

20,- pr stk