

Menuforslag

FORRET: Fisketallerken med bla. ørredroulade-rejerv-havtangsalat -torsk-krebs-æggemousse-caviart-flute mm.

Hovedret buffe: Oksefilet - krondyrkølle - barbequestegt svinekam - flødeskysauce - røsti medaljer - krydderkartofler kogte petit(neye) kartofler med persille og smør - blomkålssalat - tomatsalca - persillesalat.

DESSERT: 3 slags is i fragilité bund - overflødighedshorn med frisk frugt og brownies

NATMAD: 3 slags pålæg og ost med tilbehør og lune boller

Dette er kun et eksempel alle retter kan mikses efter ønske

Priser

Forret fra. kr. 40,- pr. cov

Hovedret fra. kr. 165,- pr. cov

Forret + hovedret fra. kr. 195,- pr. cov

Forret + hovedret + dessert fra. kr. 235,- pr. cov

Forret + hovedret + dessert+ natmad fra. kr. 285,- pr. cov



Vores kokke kan følge med maden og slut-tilberede hos dig.
De kan tallerkenanrette maden efter dine ønsker og efter aftale

Pris kr. 600,- ca. 4 timer. (Gratis ved selskaber over 60 personer)

Menuforslag

Den Rullende Kok sætter råvarer i højsæde. Vi går ind for kvalitet frem for kvantitet - dog skal ingen gå sultne fra en af vores fester!

Vi er bl.a. i stand til at formidle kontakt til:

Serveringspersonale
Borddækning og dekorationer

OBS! Har De valgt os som leverandør til Deres fest, så er det vigtigt, at De reserverer dato'en hurtigst muligt, da vi tit oplever stor etterspørgsel. Så snart De har bestilt en dato, vil vi snakke sammen personligt om selve menuen, og hvilke andre serviceydelser I kunne tænke jer

Vi forslår, at vi mødes i cafeteriaet for at snakke om selve festen og menuen, da vi mener det er mere personligt, og at der på den måde ikke sker nogen misforståelser

Vi kan tilbyde mindre fest/mødelokale til ca. 40 personer her i cafeteriaet

God fornøjelse
Vi glæder os til at høre fra Dem

Mangler du hjælp til festen,
så ring og jeg klarer resten



Kontaktos

Den Rullende Kok's Cafeteria

Hovedvejen 1, Bjerregård, 9632 Møldrup

Tlf.: 53 73 11 12

www.denrullendekok.dk

Åbningstider

Når flaget er oppe
Alle dage 10:00 - 20:00
Køkkenet lukker en halv time før!

Mad til festen

Ring for mere information samt et godt og uforpligtende tilbud.
Bjarne Tlf.: 20 63 88 38



Den Rullende Kok's Cafeteria Festmenukort



Lad OS levere maden til DIN næste fest

- ⇒ **Vi går ind for kvalitet**
- ⇒ **Vi sætter råvarer i højsædet**
- ⇒ **Ingen går sulten fra festen**

Kolde buffet forslag

- Kartoffelhaps og butterdejs-skaller med salater
- Fad m. dampet laks
- Lakseroulade og rejer
- Lakseruller
- Mini toast med æg og pesto
- Parmaskinke ruller
- Pindemadder
- Roastbeef
- Rullepølse
- Hamborgryg
- Andet pålæg efter ønske
- Røget ørred filet
- Tigerrejer med avocadomousse
- Tunmousse salat
-
- evt. nogle lune retter



Foretter

- Avokado med rejesalat
- Fisk i skal
- Fisketallerken med havtangsalat
- Hønsesalat i vandbakkelse
- Indbagte krebsehaler
- Kartoffeltortilla med carpaccio
- Kyllings spyd på risosalat
- Lakseroulade og rejer
- Lakseside på fad
- Røget kryndyrkølle på spyd
- Røget laks med lime dressing
- Røget ørred
- Skinkewaps
- Spinatroulade med skinke/laks
- Tapas tallerken
- Tunfiske pate
- Tunmousse
- Tarteletter m. høns i asparges
- Div. supper, evt. serveret i en brød-bowle

Stegeretter & stege buffer

m/ tilbehør

- Barbecue stegt svinekam
- Flækesteg
- Fyldt mørbrød m. bacon og persille
- Gammeldags oksesteg
- Helstegt kryndyrkølle
- Husarsteg
- Indbagt mørbrød
- Kalkunbryst m. pesto og bacon
- Kalvefilet
- Kalvesteg
- Lammekølle
- Møllehjul
- Mørbradbøf m. blødeløg
- Mørbradbøf m. champ. ala creme
- Rispillaw
- Rosa stegt oksefilet
- Rødvin marinert svinekam
- Svinekam stegt som vildt

Kartoffer

- ½ kartoffel m. fylde
- Chili kartofler
- Flødestuvet kartofler
- Græske kartofler
- Hasselbagt kartoffel
- Kartoffel gratin
- Kartoffel med porrø og gulerod
- Kartoffel -røsti medaljer
- Kartoffelmøs i fad
- Kokkens kartoffelsalat
- Kold kartoffelsalat med avocado
- Myntekartofler
- Nye kartofler stegt i ovn
- Nye kogte kartofler m. persille
- Pandestegte krydder kartofler



Salater

- Blomkålssalat
- Broccolisalat
- Bønnesalat med mozzarella
- Granatæble salat
- Grønkålssalat (sæson)
- Grønsalat med pasta
- Gulerodssalat
- Italiensk insp. persillesalat
- Jordbærsalat
- Moulisalat (Japansk agurkesalat)
- Pastasalat
- Pastasalat med pesto
- Rosenkålsalat (sæson)
- Rødkålssalat
- Spidskålsalat (sæson)
- Vandmelon salat
- Waldorff-salat
- Tyrkisk insp. tomatsalsa
- Salatbar m. ærter, majs, champignon, gulerødder, hvidløg, oliven, blomkål, tomater, rød/grøn peber, agurker, kinaradise, pasta, fetaost, lux capersbær, rosiner, peanuts, radiser, porrø, chilipeanuts, ananastern, brødcROUTONS, icebergsalat, babysalat, solsikkekerner og 2 dresinger



Desserter

- Brownies kage
- Citronfromage
- Chokolademousse
- Creme brulee
- Dessertlagkage
- Desserttallerken
- Fragilité-roulade
- Halv ananas med frugtsalat
- Hjemmelavet isrand med frugtsalat
- Is med pif paf kage
- Jordbærtærte med creme fraise
- Lakridscreme med friske bær
- Lun æblekage
- Overflødighedshorn af frugt
- Rubinsteinkage
- Rådhuspandekage
- Skovbærcreme i skal
- Tiramisu
- Vaffelskal med forskellig is

Natmad

- Lune boller med 3 slags pålæg
- Pålægs snitter
- Smørrebrød
- Æggekage
- Karrysuppe i brød

