

MANDAG

Hovedret

Indisk kalkun; langtidsstegt kalkun (1 skive per person), serveret i kraftig sauce med ristet kokos, mandler og friske urter (8,15,16)

Basmatiris

Fyldig og let salat

Tabbouleh med bulgur, tomat, agurk, peberfrugt, mynte, persille, citron og olivenolie (1,16)

Blomkåls Couscous med ærter, sukkerærter, ristede pinjekerner, persille og sesamvinaigrette (8,11)

Pålæg

Bagt fisk serveret med marinerede urter, grønne asparges, plukket dild og rygeostcreme (3,4,10,12)

Kylling med soltørret tomat og artiskok, oliven, ærteskud og pesto (7,16)

Ost

Udvalg af oste med tilbehør (1,7,8)

Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Tilvalg til menuen

Dagens vegetarret

Indisk vegetarkorma med løg, kokos og ristede mandler (6,8,15,16)

Dampede basmatiris med varme krydderier

Lun ret/pålæg

Tomattærte med basilikum og mozzarella (1,3,7,15,16)

3. pålæg

Oksespegepølse med sky, løg og karse (15)

Vegansk pålæg

Hvid bønnespread med brøndkarse (15,16)

Salatbar

Dagens salatbar med forskellige komponenter

Dagens dressing



Får I for meget mad?
Skriv til os, så får vi
tilpasset jeres buffet.
info@citycatering.dk

Denne uges menu er med forbehold for ændringer

- | | | | | | |
|-------------|---------------|------------|------------|-------------|-------------|
| 1. Gluten | 4. Fisk | 7. Mælk | 10. Sennep | 13. Lupin | 16. Hvidløg |
| 2. Krebsdyr | 5. Jordnødder | 8. Nødder | 11. Sesam | 14. Bløddyr | S. Svinekød |
| 3. Æg | 6. Soja | 9. Selleri | 12. Sulfit | 15. Løg | |

TIRSDAG

Hovedret

Kalv a la creme; stegt kalvecuvette (2 skiver per person), serveret i sauce med ristede svampe, forårsløg og urter (1,7,15,S)
Små kartofler vendt med friskhakkede krydderurter

Fyldig og let salat

Hvedekernesalat med grønne asparges, ærter, soltørret tomat, persille og citronvinaigrette (1,10,12)
Mexicansk tomatsalat med avocado, bønner, sød chili, syltede rødløg, persille, koriander, salatost og vineddike (7,12,15)

Pålæg

Lakserilette med grov sennep, radiser, frisée, kørvel, purløg og sprøde rugbrødschips (1,3,4,7,10,12,15)
Rosastegt oksetyndsteg med syltede rødløg, cornichoner, ærteskud og remoulade (3,7,10,12,15)

Ost

Udvalg af oste med tilbehør (1,7,8)

Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Tilvalg til menuen

Dagens vegetarret

Svampefrikassé med champignon, markchampignon, asparges, portobellosvampe, ærter, gulerødder og peberrod (15,16)
Små kartofler vendt med friskhakkede krydderurter

Lun ret/pålæg

Æbleflæsk (1 pr. person) med æbler, løg og ristet flæsk (15,16,S)

3. pålæg

Klassisk hønsesalat med ristet champignon, asparges og purløg (3,7,10,12,15)

Vegansk pålæg

Puré af saltbagte selleri, sprøde chips og persille frit (9,15,16)

Salatbar

Dagens salatbar med forskellige komponenter
Dagens dressing



Får I for meget mad?
Skriv til os, så får vi
tilpasset jeres buffet.
info@citycatering.dk

Denne uges menu er med forbehold for ændringer

- | | | | | | |
|-------------|---------------|------------|------------|-------------|-------------|
| 1. Gluten | 4. Fisk | 7. Mælk | 10. Sennep | 13. Lupin | 16. Hvidløg |
| 2. Krebsdyr | 5. Jordnødder | 8. Nødder | 11. Sesam | 14. Bløddyr | S. Svinekød |
| 3. Æg | 6. Soja | 9. Selleri | 12. Sulfit | 15. Løg | |

ONSDAG

Hovedret

Ovnbagt nordisk fisk med citronskal, kapers, skalotteløg, dild og purløg, serveret med sauce vin blanc (4,7,15)

Lun perlebyg med friske urter, citronsaft og olivenolie (1,12,15)

Fyldig og let salat

Kartoffelsalat med asparges, radiser, rødløg, purløg og mild sennepsdressing (10,12,15)

Rød spidskål, gulerødder, friske æbler, ananas, kokosflager, ristede solsikkekerner, citron og appelsinjuice

Pålæg

Leverpostej med ristet bacon, champignon, tomat, brøndkarse og agurkesalat (1,7,15,S)
Stegt kalkunbryst med hjertesalat, parmesanflager, søde tomater og cæsarcreme (3,4,7,16)

Ost

Udvalg af oste med tilbehør (1,7,8)

Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Tilvalg til menuen

Dagens vegetarret

Butternut squash som flæskesteg med røgsmag, laurbær, timian, havsalt, jordskokker, æbler og rosenkål (15)

Kartofler i persille

Lun ret/pålæg

Grøntsags samosa (1 pr. person) med raita (1,7,16)

3. pålæg

Fuglekvidder med purløg (3,7,10,12,15,S)

Vegansk pålæg

Græskarkernespead med fermenteret græskarkerner (15,16)

Salatbar

Dagens salatbar med forskellige komponenter
Dagens dressing



Får I for meget mad?
Skriv til os, så får vi
tilpasset jeres buffet.
info@citycatering.dk

Denne uges menu er med forbehold for ændringer

- | | | | | | |
|-------------|---------------|------------|------------|-------------|-------------|
| 1. Gluten | 4. Fisk | 7. Mælk | 10. Sennep | 13. Lupin | 16. Hvidløg |
| 2. Krebsdyr | 5. Jordnødder | 8. Nødder | 11. Sesam | 14. Bløddyr | S. Svinekød |
| 3. Æg | 6. Soja | 9. Selleri | 12. Sulfit | 15. Løg | |

TORSDAG

Hovedret

Thai kylling; stegt kyllingeoverlår (1 per person), serveret i kraftig sauce med kokosmælk, karry, citrongræs, limeblade og friske urter (15,16)
Lune ris

Fyldig og let salat

Bagte rodfrugter vendt med perlebyg, ristede hasselnødder, babyspinat, grønkål, purløg, citron og olivenolie (1,8,12,15)
Asiatisk kålsalat med 3 slags kål, daikon, sukkerærter, ristede cashewnødder i varme krydderier og sød chili-dressing med sesam (8,11,15,16)

Pålæg

Bagt hvid fisk med rucola, soltørret tomat, ristede nødder og salsa verde (4,8,16)
Chorizo med timianstegte squash, marinerede peberfrugter, syltede rødløg og aioli (3,12,15,16)

Kage

Gulerodskage med ristede mandler og citronglasur (1,3,7,8)

Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Tilvalg til menuen

Dagens vegetarret

Rød thai karry med bambusskud, masser af grønt, kokosmælk, limeblade, citrongræs og ingefær (15,16)
Lune ris med ristede sesamfrø (9,11)

Lun ret/pålæg

Frikadeller (1 pr. person) med lun rødkål og surt (1,3,7,12,S)

3. pålæg

Halve æg med citron, mayonnaise, frisée og krydderurtesalat (3,7,10,12)

Vegansk pålæg

Tunet salat med majs, ærter, citron og krydderurter (6)

Salatbar

Dagens salatbar med forskellige komponenter
Dagens dressing



Får I for meget mad?
Skriv til os, så får vi
tilpasset jeres buffet.
info@citycatering.dk

Denne uges menu er med forbehold for ændringer

- | | | | | | |
|-------------|---------------|------------|------------|-------------|-------------|
| 1. Gluten | 4. Fisk | 7. Mælk | 10. Sennep | 13. Lupin | 16. Hvidløg |
| 2. Krebsdyr | 5. Jordnødder | 8. Nødder | 11. Sesam | 14. Bløddyr | S. Svinekød |
| 3. Æg | 6. Soja | 9. Selleri | 12. Sulfit | 15. Løg | |

FREDAG

Hovedret

Klassisk bøfsandwich med bøf af oksekød (1 per person), serveret i brun sauce (7,15)
Sesambolle (1,11)
Remoulade og agurkesalat (3,7,10,12)

Fyldig og let salat

Coleslawsalat med 3 slags kål, gulerødder, persille og mild coleslawdressing (3,7,10,12)
Grøn salat med tomat, agurk, peberfrugt

Pålæg

Røget laks med grønne asparges, agurk, radiser, ristede kerner, frisée, dild og grøn urtecreme (3,4,7,10,12)
Klassisk hønsesalat; plukket kylling, marinerede svampe, ristede svampe, syltede asparges, sprøde chips og brøndkarse (8,S)

Ost

Udvalg af oste med tilbehør (1,7,8)

Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Tilvalg til menuen

Dagens vegetarret

Plantebaseret bøf med bønner og urter, serveret i kraftig brunet løgsauce (6,15,16)
Sesambolle (1,11)
Remoulade og agurkesalat (3,7,10,12)

Lun ret/pålæg

Lun medister (1 pr. person) med sennep og rødbeder (1,7,10,12,S)

3. pålæg

Rullepølse med sky, løg og karse (15,S)

Vegansk pålæg

"Hønsesalat" med stegte svampe, asparges og purløg (6,15)

Salatbar

Dagens salatbar med forskellige komponenter
Dagens dressing



Får I for meget mad?
Skriv til os, så får vi
tilpasset jeres buffet.
info@citycatering.dk

Denne uges menu er med forbehold for ændringer

- | | | | | | |
|-------------|---------------|------------|------------|-------------|-------------|
| 1. Gluten | 4. Fisk | 7. Mælk | 10. Sennep | 13. Lupin | 16. Hvidløg |
| 2. Krebsdyr | 5. Jordnødder | 8. Nødder | 11. Sesam | 14. Bløddyr | S. Svinekød |
| 3. Æg | 6. Soja | 9. Selleri | 12. Sulfit | 15. Løg | |