

MANDAG

Hovedret

Friterede italienske kødboller af oksekød (2 pr. person) med soltørret tomat og persille i provencalsk sauce med grillede urter (1,3,7,15,16)
Orzo med friske krydderurter, citron og olivenolie (1,12)

Fyldig og let salat

Perlebyg med bagte rodfrugter, soltørret tomat, tørret frugt og persilleolie (1,12,16)
Spidskålssalat med æbler, druer, ristede nødder og syrnede flødedressing (7,8)

Pålæg

Varmrøget laks, rejer, asparges, hjertesalat, citron, frisée, tomat og urtecreme (3,4,7,10,12)
Krydret kylling i skiver serveret med grønne bønner, syltet peberfrugt, ristede mandler og basilikumcreme med soltørret tomat (3,7,8,10,12)

Ost

Udvalg af oste med tilbehør (1,7,8)

Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Tilvalg til menuen

Dagens vegetarret

Italiensk grillet spidskål med citronskal, hvidløg, persille og grøn tomaty (15,16)
Orzo med friske krydderurter, citron og olivenolie (1,12)

Lun ret/pålæg

Lun leverpostej med ristede champignon, bacon og agurkesalat a part (1,3,7,12,S)

3. pålæg

Kartoffelmad med snack tomat, rødløg, ristet bacon, purløg og mayonnaise (3,7,10,12,15,S)

Vegansk pålæg

Ærtespread med lime, mynte og ristede kerner

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

Butter chicken; marineret og stegt kyllingeoverlår (1 per person), serveret i krydret sauce med friske urter (7,15,16)
Lune ris

Fyldig og let salat

Spinatsalat med grønne linser, gulerødder, spinat, salattern, persille, ristede solsikkekerner, citronsaft og olivenolie (7,12)

Blomkålssalat med radiser, ærter, ristede græskarkerner, kørvel, purløg og mild sennepsdressing (10,12,15)

Pålæg

Hvid fisk, bulls blood, kapers, forårsløg, radiser, dild og persillepesto (4,7,12,15,16)
Spansk skinke med semi-dried tomat, oliven, artiskok, ærteskud og mojo (1,8,15,S)

Ost

Udvalg af oste med tilbehør (1,7,8)

Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Tilvalg til menuen

Dagens vegetarret

Vegansk butter chicken med kikærter, rodfrugter, ingefær og kokos (15,16)
Dampede basmatiris med varme krydderier (1)

Lun ret/pålæg

Fiskefilet (1 pr. person) med citron og remoulade (1,3,4,7,10,12)

3. pålæg

Kyllingesalat i karrycreme med ristede svampe, ananas og purløg (3,7,10,12,15)

Vegansk pålæg

Vegansk "Hønsesalat" med champignon, ananas, karrycreme 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 | |

ONSDAG

Hovedret

Thai fishcakes (2 per person) med rød karry, citrongræs, limeblade, hvidløg, ingefær og forårsløg (1,3,4,7,15,16)

Nudler i ristede sesam og sød chili (1,11,16)

Sweet chili-dip (15)

Fyldig og let salat

Kartoffelsalat med zhug, ærter, forårsløg, syltede rødløg, grøn chili, citronsaft og olivenolie (12,15)

Grønne bønner, syltet peberfrugt, grønkål, forårsløg, salatost, purløg og vinaigrette (7,10,12,15)

Pålæg

Dyrlægens natmad, leverpostej, saltkød, sky, løg og karse (1,7,15,S)

Skiver af stegt kyllingebryst, hjertesalat, parmesanflager, cherrytomat og cæsardressing (3,4,7,10,12)

Ost

Udvalg af oste med tilbehør (1,7,8)

Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Tilvalg til menuen

Dagens vegetarret

Mexicanske tacos med chili sin carne (10,15,16)

Lun mini hvedetortilla (1)

Lun ret/pålæg

Mini grøntsagsruller (1 pr. person) med sursød sauce (1,7,15,16)

3. pålæg

Skinkesalat med agurk, asparges og purløg (3,7,10,12,15,S)

Vegansk pålæg

"Grillet" blomkålspuré med fermenteret agurkejuice, ristede hasselnødder og brøndkarse (8)

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

Græsk hakkebøf (1 pr. person) glaseret i fermenteret sort peber med oregano, serveret med grillet peber, bagte tomater og syltede rødløg (15,16)

Stegte kartofler med rosmarin og citron

Tzatziki med yoghurt, agurk, hvidløg og citron (7,16)

Fyldig og let salat

Perlespelt vendt med ristede svampe, spidskål, grønne urter, salattern og persilleolie (1,7,16)

Råkost af gulerødder, rødbeder, æbler, ristede solsikkekerner, rosiner, tranebær, citron og appelsinsaft (12)

Pålæg

Rimmet laks med citronsyldede urter, ærter, frisée, rugbrødschips og peberrodscreme (1,4,7,12,15)
Rosastegt oksekød med syltede rødløg, drueagurk, ærteskud og kold bearnaise creme (3,7,10,12,15)

Kage

Æblecrumble (1,3,7,8)

Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Tilvalg til menuen

Dagens vegetarret

Græsk plantebøf glaseret i fermenteret sort peber med oregano, grillet peber, bagte tomater og syltede rødløg (15,16)

Stegte kartofler med rosmarin og citron

Lun ret/pålæg

Mini pariserbøf (1 pr. person) med behørigt tilbehør (1,3,12,15)

3. pålæg

Leverpostej med frisk agurk, syltede rødbeder og persille (1,7,12,S)

Vegansk pålæg

Vegansk 'nduja med syltede rødløg, saltede mandler og brøndkarse (6,8,16)

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 | |

FREDAG

Hovedret

Langtidsstegt dansk oksecuvette (1 skive pr. person) med bagte rodfrugter, svampe, timian og hvidløg med rødvinsauce (12,15,16)
Stegte kartofler med rosmarin og havsalt

Fyldig og let salat

Bulgursalat med abrikos, tranebær, rosiner, bladselleri, asparges, purløg, ristede mandelflager og spicy vinaigrette (1,8,9,10,12,15)
Capresesalat med røde og orange cherrytomater, peberfrugt, salatløg, mozzarella, basilikum, persille, citron og olivenolie (7,15,16)

Pålæg

Lynstegt tun med tangsalat, friske krydderurter og gomadressing (3,4,10,12)
Italiensk spegepølse med fennikel, semi-dried tomat, grillet peberfrugt, timian og oliventapenade (16,S)

Ost

Udvalg af oste med tilbehør (1,7,8)

Brød

Hjemmebagt rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri (1)

Tilvalg til menuen

Dagens vegetarret

Indisk Dahl med linser, rodfrugter, tomat, fermenteret peberfrugtjuice, krydderier og hvidløg (10,15,16)
Lunt pitabrød, olivenolie og ristede krydderier (1)

Lun ret/pålæg

Grøntsagstærte med urtecreme (1,3,7,10,12,15)

3. pålæg

Steaksalat af rosa stegt oksekød, marinerede urter, ristede pinjekerner, sød chili og ristede sesam (8,11,15,16)

Vegansk pålæg

Hummus med "stegte" rødder, spidskommen og sumak (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 | |