GREEN DELUXE UGE 04

City Catering

MANDAG

Hovedret
Tikka masala med kikærter, tomat og kokosmælk (15,16)
Serveret med dampede basmatiris med varme krydderier

Kold topping til hovedretten
Agurke-relish med mynte, koriander og rød chili
Frisk æblesalsa med rødløg, mynte og ingefær (15)

Fyldig salat
Linsesalat med fermenteret kål, agurk og tomater samt rødløg og persille (15)

Grøn salat
Ristede kikærter, syltede æbler og mynte

Pålæg
Grøn ærtespread med ærter, sukkerærter, crudité og ærteskud (15)

Brød
Bagerens hjemmebagte kernerugbrød og surdejsbrød (1)

Energibooster
Rødbede-æble-ingefær

STOP SPILD AF MAD

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

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. Sulfitter	15. Løg	

Menuen er med forbehold for ændringer.
Vi tager forbehold for krydskontaminering og ændringer i sammensætning af de enkelte retter, fx på grund af udsolgte varer. Ved spørgsmål omkring allergener, kontakt venligst kundeservice.

GREEN DELUXE UGE 04

City Catering

TIRSDAG

Hovedret
Italienske stegte grøntsager og bønner serveret i kraftig tomatsky
med citronskal, hvidløg, rosmarin, persille. (1,15,16)
Serveret med italiensk orzo pasta vendt i olivenolie, citron og basilikum (1)

Kold topping til hovedretten
Basilikumspesto med ristede pinjekerner (8,16)
Crudité af fermenteret peberfrugt, asparges og plukket persille

Fyldig salat
Grillet fennikel, grønkål, hasselnødder, blåbær og rødbedefermenteret pære (8)

Grøn salat
Citronsyltet salatløg og hvidløgscroutoner (1,12,15,16)

Pålæg
Sweet potato spead med kikærter, friteret kartoffel og ærteskud. (15,16)

Brød
Bagerens hjemmebagte kernerugbrød og surdejsbrød (1)

STOP SPILD AF MAD

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

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. Sulfitter	15. Løg	

Menuen er med forbehold for ændringer.
Vi tager forbehold for krydskontaminering og ændringer i sammensætning af de enkelte retter, fx på grund af udsolgte varer. Ved spørgsmål omkring allergener, kontakt venligst kundeservice.

GREEN DELUXE UGE 04

City Catering

ONSDAG

Hovedret
Kinesisk Sichuan ret med soyamarineret plantefars, peberfrugt,
bønnespirer, grønne bønner og chili (6,15,16)
Serveret med dampede ris med sorte sesam (11)

Kold topping til hovedretten
Kimchi af rød spidskål og gulerødder
Friske limebåde

Fyldig salat
Belugalinser med grøn spidskål, rødløg, fermenteret tomatjuice,
god olivenolie og ristede kerner (15)

Grøn salat
Agurk med lime, sort sesam og croutoner (1,11)

Pålæg
Kartoffelmad med finthakkede rødløg, grøn mayonnaise
og friterede grøntsagschips (15)

Brød
Bagerens hjemmebagte kernerugbrød og surdejsbrød (1)

STOP SPILD AF MAD

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

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. Sulfitter	15. Løg	

Menuen er med forbehold for ændringer.
Vi tager forbehold for krydskontaminering og ændringer i sammensætning af de enkelte retter, fx på grund af udsolgte varer. Ved spørgsmål omkring allergener, kontakt venligst kundeservice.

GREEN DELUXE UGE 04

City Catering

TORSDAG

Hovedret
Græsk plantebøf glaseret i fermenteret sort peber serveret med grillet snack peber, syltede rødløg, forårsløg, bagte tomater og sauce jus. (15,16)
1 pr. person
Serveret med stegte kartofler med citron og rosmarin.

Kold topping til hovedretten
Rød mojo med ristede mandler (8,16)
Grillet og syltet grønt med friske urter.

Fyldig salat
Bagt butternutsquash, stegte portobellosvampe, syltede rødder, quinoa, citron og plukket persille.

Grøn salat
Friske blommer, blåbær og ristede mandler. (8)

Pålæg
Hvidbønnepuré med mynte, ristede kerner og brøndkarse (15)

Brød
Bagerens hjemmebagte kernerugbrød og surdejsbrød (1)

Dessertjuice
Kirsebær-hvid chokolade-karamel-fermenteret sort peber.

STOP SPILD AF MAD

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

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. Sulfitter	15. Løg	

Menuen er med forbehold for ændringer.
Vi tager forbehold for krydskontaminering og ændringer i sammensætning af de enkelte retter, fx på grund af udsolgte varer. Ved spørgsmål omkring allergener, kontakt venligst kundeservice.

GREEN DELUXE UGE 04

City Catering

FREDAG

Hovedret
Vegansk "kebab" vendt i marinade med ristede svampe, kål, løg, peberfrugt og bønner (15,16)
Serveret med lunt arabisk pitabrød (1)
1 pr. person

Kold topping til hovedretten
Kold harissa (Chili paste) (16)
Hummus med olivenolie og sumak (16)

Fyldig salat
Bulgur tabbouleh med tomat, agurk, citron, plukket mynte, persille
og fermenteret agurkejuice (1)

Grøn salat
Grillet aubergine, avocado, forårsløg (15)

Pålæg
Gulerodsspread med røde linser og crudité. (15,16)

Brød
Bagerens hjemmebagte kernerugbrød og surdejsbrød (1)

STOP SPILD AF MAD

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

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. Sulfitter	15. Løg	

Menuen er med forbehold for ændringer.
Vi tager forbehold for krydskontaminering og ændringer i sammensætning af de enkelte retter, fx på grund af udsolgte varer. Ved spørgsmål omkring allergener, kontakt venligst kundeservice.