



Sæsonmenuer 2022

For at gøre det nemt, når du skal holde et arrangement hos os eller bestille mad ud af huset, så har vores køkkenchef sammensat en række lækre sæsonmenuer, der er tilpasset årstiden og dens råvarer.

Generelt for menuerne:

- Buffet 1 er små kolde portionsanretninger
- Buffet 2 er traditionel buffet med to kolde forretter, varm hovedret samt to kolde desserter
- 3 retter tallerken serveret

Januar - Februar - Marts

Buffet 1:

- Røget laks med hjemmesyltet fennikel
- Tunsurprice med kapresfrugt og sweet drops
- Italiensk trøffelsalame fra Norcia med bolsjebeder
- Små delikate grignotons med syltede rødløg
- Lufttørret Bresola med semidried tomater
- Fransk Morbier med hjemmesyltede nødder
- Sprøde nøddelinjer med frugtmousse
- Konfektkage med limetop
- Hertil serveres udvalg af brød, aioli, pesto og humus

Pris pr. kuvert kr. 275,- min. 20 kuverter
Ud af huset skal der bestilles min. 25 kuverter

Buffet 2:

Forret

- Lime bagt laks med sprød rugbrød
- Lufttørret skinke med fersken/basilikum relish
- Serveret med brød, aioli og pesto

Hovedret

- Helstegt oksecuvette
- Rosmarinstegt unghanebryst med rosmarin
- Sæsonens fristende salat
- Grøn vinter salat med æbler og mormordressing
- Flødegratinerede kartofler med porre
- Smørbagte kartofler drysset med friske krydderurter
- Rødvinsauce

Dessert

- Frugtmousse på sprød nøddebund
- Tung chokolade kage med syrlig hindbærcoulis

Pris pr. kuvert kr. 275,- min. 20 kuverter

Ud af huset skal der bestilles min. 25 kuverter.

3 retter

Forret:

- Triologi af røget laks og fennikel – serranoskinke og fersken – okseinderlår og perleløg. Hertil serveres brød, aioli og pesto

Hovedret:

- Helstegt oksecuvette anrettet på svampesauté, flan med rodfrugter, Pommes Anna og kraftig sauce

Dessert:

- Symfoni af konfektkage, frugtmousse og bærtærte

Pris pr. kuvert kr. 295,- min. 20 kuverter

Ud af huset skal der bestilles min. 25 kuverter.

April - Maj - Juni

Buffet 1:

- Laksespiral med flødeost og urter
- Marinerede tigerrejer med syltet grønt
- Slagterens hjemmerøgede svinemørbrad med mango/ananas
- Honning marineret unghanebryst med grøn tomat
- Spansk Cecina med tomat/timian relish
- Rød kit med olivenmix og tomat
- Små konditor tærter med frisk frugt
- Chokolade fristelser
- Hertil serveres udvalg af brød, aioli, pesto og humus

Pris pr. kuvert kr. 275,- min. 20 kuverter

Ud af huset skal der bestilles min. 25 kuverter.

Buffet 2:

Forret:

- Bagt torskeloin med birkes/sesam topping
- Citrusmarinerede kinarejer med krydderurtecreme
- Serveres med brød, aioli og pesto

Hovedret:

- Langtidsstegt kalve culotte
- Svinekam med peber og ramsløg

- Sæsonens friske salat
- Salat med vandmelon, agurk, smuldret feta og ristede nødder
- Pasta vendt i pest, cherrytomat og sprød bacon
- Små ovnbagte kartofler
- Pebersauce

Dessert:

- Gateaux Marcel med hvid top hertil ananas/myntekompot
- Hjemmelavede små mazarintærter med glaseret frisk frugt

Pris pr. kuvert kr. 305,- min. 20 kuverter

Ud af huset skal der bestilles min. 25 kuverter.

3 retter:

Forret:

- Trilogi af lakserulle – røget svinemørbrad og mango - Cecina og tomat. Hertil serveres brød, aioli og pesto

Hovedret:

- Ramsløgsmarineret svinekam anrettet på forårssauté, marinerede grønne asparges, petit kartofler med skræl og havsalt samt sauce surprise

Dessert:

- Symfoni af mazarintærte, chokoladefristelse og Italiensk Panna cotta

Pris pr. kuvert kr. 320,- min. 20 kuverter

Ud af huset skal der bestilles min. 25 kuverter.

Juli - August - September

Buffet 1:

- Røget torskefilet med rygeost
- Fisketerrine med creme
- Lille laksequiche med feta
- Fennikelsalami med syltede tomater
- Unghanesalat i lille skal
- Italiensk Talegio med druer og peberkiks
- Creme brulé med rabarberkompot
- Peber/balsamicomarinerede jordbær med let creme
- Hertil serveres udvalg af brød, aioli, pesto og humus

Pris pr. kuvert kr. 275,- min. 20 kuverter

Ud af huset skal der bestilles min. 25 kuverter.

Buffet 2:

Forret:

- Røget torskefilet med sprødpolenta og rygeostcreme
- Serranoskinke rullet med tomat/mascarponecreme
- Serveres med brød, aioli og pesto

Hovedret:

- Ovnstegt svinemørbrad med Taleggio og bacon
- Sprængt kalkunbryst fyldt med basilikum og semidried tomat
- Sæsonens friske salat
- Sommerkål med druer vendt i cremet dressing
- Lun kartoffelsalat med forårsløg, romanesco, purløg og dijonsennep

- Knuste kartofler med smør og timian
- Svampesauce

Dessert:

- Hvid chokoladecake med friske jordbær
- Petit Pavlova med sæsonens friske bær

Pris pr. kuvert kr. 305,- min. 20 kuverter

Ud af huset skal der bestilles min. 25 kuverter.

3 retter:

Forret:

- Trilogi af laksequiche og feta – unghanesalat og brød – okseinderlår og løg. Hertil servers brød, aioli og pesto.

Hovedret:

- Fyldt svinemørbrad med Tallegio og omsvøbt med bacon serveret på lun smør stegt sommerkål. Hertil serveres en lille svampetærte, knuste kartofler og dijonsauce

Dessert:

- Symfoni af creme brulé med rabarber, Pavlova og chokoladecake

Pris pr. kuvert kr. 320,- min. 20 kuverter

Ud af huset skal der bestilles min. 25 kuverter.

Oktober - November - December

Buffet 1:

- Varm røget laks med capers creme
- Kold jordskokkesuppe med ristede rejer
- Soufflé af torsk og dild med grøn mayo
- Skiver af røget Berberiandebryst og mango
- Dyrekølle med svampekompot
- Røget landbrie med pære/chili chutney
- Italiensk Panna cotta med Oreo og brændt marengs
- Chokoladecake med bær kompot
- Hertil serveres udvalg af brød, aioli, pesto og humus

Pris pr. kuvert kr. 275,- min. 20 kuverter

Ud af huset skal der bestilles min. 25 kuverter.

Buffet 2:

Forret:

- Røget dyrekølle med svampekompot og små salater
- Varmrøget peberlaks, urtecreme og løg
- Serveres med brød, aioli og pesto

Hovedret:

- Øl marineret oksestriplon
- Honning/sennep vendt svinemørbrad med ristede nødder
- 2 af sæsonens mest fristende salater
- Bagt græskar vendt med syltede rødløg, feta og ristede græskarkerner
- Store kartoffelskiver vendt i olie, havsalt og friske krydderurter
- Sauce Dijon

Dessert:

- Italiensk Panna cotta med oreknas og brændt marengs
- Mørk chokoladecake med hvid chokomousse og bær kompot

Pris pr. kuvert kr. 330,- min. 20 kuverter

Ud af huset skal der bestilles min. 25 kuverter.

3 retter:

Forret:

- Trilogi af jordskokkesuppe og rejer – Røget andebryst og mango – dyrekølle og pære

Hovedret:

- Langtidsstegt oksefilet serveret på puré af selleri og pastinak samt glaserede gulerødder.
Hertil små bagte kartofler og sauce Madeira

Dessert:

- Symfoni af henkogt pære, creme brulé og julekage

Pris pr. kuvert kr. 330,- min. 20 kuverter

Ud af huset skal der bestilles min. 25 kuverter.

Ret til ændringer forbeholdes både i indhold og pris.

BOOKING & INFORMATON

86422179 / mail@arenaranders.dk

