

madshedkeren

MENUKORT

Menuerne kan vælges i forbindelse med følgende koncept

MADKAMP STANDARD PAKKE

-

MADKAMP DELUX PAKKE



madsnedkeren

GASTRONOMISK MENU

Den gastronomiske menu er for jer der ønsker at lave Madsnedkerens egen traditionelle 3 retters menu med traditionel anretning på tallerkener. Råvarerne har oprindelse i hele verden og det har vinene til menuen også. Menuen bliver tallerken anrettet og i kommer til at se anretningsteknikker udviklet af Madsnedkeren. I konkurrerer som hold om en spiselig præmie.

MENU

Tatar af kammusling serveret med ryge ost
creme, let syltet rødbede og peberrod

-

Andebryst med rødvin's glace, stegt selleri,
æble puré, kartoffelchips og friterede kapers

-

Hasselnød dacquoise, creme chiboust,
friske bær, karamel sauce og lakrids crunch

Antal deltagere:

Minimum 10 personer

God til:

Mindre grupper

Antal retter:

3

Tidspunkt:

Når det passer jer

Varighed:

5-6 timer

Ret henvendelse:

kontakt@madsnedkeren.dk

Ring på telefon:

30 13 33 12



madsnedkeren

FRANSK KLASSISK

Den Franske Klassiske menu er for jer der ønsker at tilberede 3 tallerkenanrettede klassikere fra Frankrig. Retterne er moderniseret af Madsnedkeren og i vil opleve at retterne er rustikke som i det franske landkøkken men samtidig elegante som i det fine franske køkken. Råvarerne i denne menu har primært oprindelse fra Frankrig. Vinene til menuen er ligeledes franske. Retterne bliver tallerken serveret og i vil se anretningsteknikker fra det franske køkken. I konkurrerer som hold om en spiselig præmie.

MENU

Mille fille af kalvebrissel, trøffel, sprød filo og salat vendt i trøffel vinaigrette

-

Bouillabaisse med hummer, hvid fisk, muslinger, safran og hvidløgssaioli

-

Clafoutis med abrikoser i cognac, vanilje, lavendel og sauce sabayonne

Antal deltagere:

Minimum 10 personer

God til:

Mindre grupper

Antal retter:

3

Tidspunkt:

Når det passer jer

Varighed:

5-6 timer

Ret henvendelse:

kontakt@madsnedkeren.dk

Ring på telefon:

30 13 33 12



madsnedkeren

ITALIENSK KLASSISK

Den Italienske menu er til jer der ønsker at tilberede 3 klassiske egnsretter fra det landlige italienske køkken. Vi anretter og serverer maden på tallerkener. Italiensk mad er kendetegnet ved stor smag med få ingredienser og få bearbejdningsmetoder af råvaren. Råvarerne har oprindelse i Italien ligesom vinene vi har sat sammen med menuen. Retterne bliver tallerken anrettet og i vil se anretningstekniker fra det italienske køkken. I konkurrerer som hold om en spiselig præmie.

MENU

Ravioli med hvid fisk, muslingesauce, tomat og hvidløg

-

Porchetta med rosmarin og citron, marsala sauce med oliven, polenta, bagt tomat

-

Tiramisu med kaffe, amaretto og appelsin sirup og chokolade trøffel

Antal deltagere:

Minimum 10 personer

God til:

Mindre grupper

Antal retter:

3

Tidspunkt:

Når det passer jer

Varighed:

5-6 timer

Ret henvendelse:

kontakt@madsnedkeren.dk

Ring på telefon:

30 13 33 12



madsnedkeren

SPANSK TAPAS

Spansk tapas tilberedes af råvarer af højeste kvalitet. Tilberedningerne er nænsomme og råvarerne præsenterer nærmest sig selv. De fleste råvarer har oprindelse fra Spanien og smagsgiverne er klassiske. Alle retter vil blive anrettet på fad og sat midt på bordet så gæsterne kan tage hvad de vil. Retterne kommer i 3 tempi. Forret, hovedret og dessert. Vinene til menuen er spanske. I konkurrerer som hold om en spiselig præmie.

MENU

Carpaccio af bagte røde peberfrugter
Friterede blæksprutte ringe med allioli
Dampede muslinger i røget paprika
Gaspacho

Bruchetta med tomat og bøffel mozzarella
Grønne oliven og fennikel frø

-

Chorizo glaseret i rødvin
Bagt serano skinke med pesto
Kyllingelår med mandler og citron
Saltbagte kartofler med sauce mojo
Ovnstegte dadeltomater med basilikum og oliven
Hjertesalat med syrlig honningdressing

-

Churros med chokolade sauce
Hvid chokoladecreme pistacie og citronmelisse
Ananas marineret i mørk rom og vanilje
Cremet gedeost med rosa peber

Antal deltagere:

Minimum 10 personer

God til:

Større grupper

Antal retter:

16

Tidspunkt:

Når det passer jer

Varighed:

5-6 timer

Ret henvendelse:

kontakt@madsnedkeren.dk

Ring på telefon:

30 13 33 12



madsnedkeren

JULEFROKOST KLASSISK

Vi bruger de ingredienser vi forbinder med jul her i Danmark og tilbereder nogle af de klassikere Du kender. Som vanligt har vi givet opskrifterne et twist så Du får en aha oplevelse. Retterne kommer i 3 tempi. Forret, hovedret og dessert.

OBS: Ingen konkurrence!

MENU

Stegte sild med syltede løg og dild
(hertil rugbrød, fedt, snaps)

Røget Laks med æggestand, purløg og lakserogn

-

Andelår confit og stegte svesker/æbler

Nakkekam med appelsinparfumeret rødkål,
Brunede og hvide kartofler + skysauce

-

Brie med kirsebær, nelliker og kiks

Blodpølse med sirup og appelsin/kanel sukker

Syltede rødbeder til at tage med hjem!

Antal deltagere:

Minimum 10 personer

God til:

Mindre grupper

Antal retter:

6

Tidspunkt:

Når det passer jer

Varighed:

5-6 timer

Ret henvendelse:

kontakt@madsnedkeren.dk

Ring på telefon:

30 13 33 12



madsnedkeren

HAVETS HEMMELIGHED

Vi spiser alt for lidt fisk i Danmark og det til trods for at vi bor tæt på havet alle sammen. Denne menu giver deltagerne nogle simple retter som nemt kan laves derhjemme også. Menuen består af mange retter men bliver serveret som forret, hovedret og dessert. Retterne anrettes i skåle og på fade og deltagerne vælger selv hvad de vil smage. Alle retter indeholder råvarer fra havet undtagen desserterne. I konkurrerer som hold om en spiselig præmie.

MENU

Sprøde rejer med estragon mayonnaise
Forårsruller med fisk
Laksetatar med rygeostecreme
Tang salat

-

Rejecocktail med thousand island
Bagte østers med stegt citron
Rødspætte filet med hollandaise
Dampede blå muslinger

-

Indbagt brie med solbær
Gammel ost med gelé af mørk rom
Chokolade trøffel med crunch
Karamelliseret ananas

Antal deltagere:

Minimum 10 personer

God til:

Større grupper

Antal retter:

12

Tidspunkt:

Når det passer jer

Varighed:

5-6 timer

Ret henvendelse:

kontakt@madsnedkeren.dk

Ring på telefon:

30 13 33 12



madsnedkeren

DANSKE HITS

Det klassiske danske køkken er et fremragende køkken. Men det er ved at gå i glemmebogen og det må for guds skyld ikke ske! Menuen bliver anrettet både på tallerken og i små skåle.

Serveringen foregår over 3 omgange. Forretter, hovedretter og desserter.

OBS: Ingen konkurrence

MENU

Kogt torsk
med senneps sauce

Mormorsalat on the side

-

Gule ærter med røget flæsk

Flæskesvær som snack

-

Citronfromage
Marengskys

Rom toddy

OBS: Alle retter er moderniseret

Antal deltagere:

Minimum 10 personer

God til:

Mindre grupper

Antal retter:

6

Tidspunkt:

Når det passer jer

Varighed:

5-6 timer

Ret henvendelse:

kontakt@madsnedkeren.dk

Ring på telefon:

30 13 33 12

