

maðsnedkeren

MENUKORT



madsnedkeren

SÆSONMENU

JANUAR + FEBRUAR

Vores sæsonmenu byder på 12 forskellige retter, som er baseret på sæsonens råvarer. Antallet af retter gør, at der er lidt for enhver smag samt at personer med allergier eller andre behov stadig får rigeligt at spise. Retterne bliver serveret over tre omgange som forret, hovedret og dessert. Retterne anrettes på fade og i skåle, som sættes på bordet. Der serveres vine og øl, der passer til menuen.

MENU

FORRETTER

Muslinger i æblejuice

Torsk med sennepssauce

Rødbeder glaceret med hønsefond og peberrod

Suppe af okse

HOVEDRETTER

Tatar af kalv med trøffelmayonnaise

Kyllingenuggets med dip

Selleri med nøddeknas

Løg bagt med hvidløgssmør

DESSERTER

Ostesoufflé med ostesauce

Appelsin-/mandelkage med appelsinkompot og Grand Marnier-sifon

Svesker syltet med cognac og vanilje

Chokolade-karameller vendt i kakao

Antal deltagere:

Minimum 15 personer

God til:

Store og små 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

SÆSONMENU

MARTS + APRIL

Vores sæsonmenu byder på 12 forskellige retter, som er baseret på sæsonens råvarer. Antallet af retter gør, at der er lidt for enhver smag samt at personer med allergier eller andre behov stadig får rigeligt at spise. Retterne bliver serveret over tre omgange som forret, hovedret og dessert. Retterne anrettes på fade og i skåle, som sættes på bordet. Der serveres vine og øl, der passer til menuen.

MENU

FORRETTER

Rogn fra stenbidder, ørred og stør
Fjordrejer som mini-cocktail
Pocherede æg i fuglerede
Hvide asparges med kørvel-hollandaise

HOVEDRETTER

Lammebryst
Kylling i tartelet
Knust bagt kartoffel med hvidløg
Rosenkål stegt i andefedt og rosmarin

DESSERTER

Friteret brie med solbær/æble-sauce
Abrikoser i limoncello
Flydende ø
Chokoladefondant

Antal deltagere:
Minimum 15 personer

God til:
Store og små 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

SÆSONMENU

MAJ + JUNI

Vores sæsonmenuer byder alle sammen på 12 forskellige retter, så der er lidt for enhver smag. Retterne bliver serveret over tre omgange som forret, hovedret og dessert. Retterne anrettes på fade og i skåle, som sættes på bordet. Ligesom tapas.

MENU

FORRETTER

Grønne asparges med sauce gribiche
Salat med hyldeblomst/honning-dressing
Fish ´n chips med sauce tartare
Marinerede ansjoser med brødkrummer

HOVEDRETTER

Ravioli med kylling og estragon-glacé
Svinekæber og smørsauterede friske ærter
Flødestuvet spinat i butterdej
Puré af jordkok med jordkok-chips

DESSERTER

Rygeostmousse med radiser og purløg
Rabarber-granité
Jordbær med sabayon og pistacie/lavendel crunch
Chokolademakroner

Antal deltagere:

Minimum 15 personer

God til:

Store og små 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

SÆSONMENU

JULI + AUGUST

Vores sæsonmenu byder på 12 forskellige retter, som er baseret på sæsonens råvarer. Antallet af retter gør, at der er lidt for enhver smag samt, at personer med allergier eller andre behov stadig får rigeligt at spise. Retterne bliver serveret over tre omgange som forret, hovedret og dessert. Retterne anrettes på fade og i skåle, som sættes på bordet. Der serveres vine og øl, der passer til menuen.

MENU

FORRETTER

Røget makrel i tomat

Ceviche af dagens hvide fisk

Butterdejstærte med små syltede tomater og gedeost

Salat af nye gulerødder, friske ærter og radiser

HOVEDRETTER

Kylling braiseret i egen sky, hvedeøl og honning

Kalvebrissel med svensk sauce

Grønne bønner og manchego

Knuste nye kartofler med smør og krydderurter

DESSERTER

Ostetærte med roquefort

Rombudding med solbær

Hindbærskiver

Chokolademakroner

Antal deltagere:

Minimum 15 personer

God til:

Store og små 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

SÆSONMENU

SEPTEMBER + OKTOBER

Vores sæsonmenu byder på 12 forskellige retter, som er baseret på sæsonens råvarer. Antallet af retter gør, at der er lidt for enhver smag, samt at personer med allergier eller andre behov stadig får rigeligt at spise. Retterne bliver serveret over tre omgange som forret, hovedret og dessert. Retterne anrettes på fade og i skåle, som sættes på bordet. Der serveres vine og øl der passer til menuen.

MENU

FORRETTER

Sandart og kartoffelmos
Ravioli med jomfruhummer
Farserede svampe
Pære som salat

HOVEDRETTER

Okse-entrecote med trøffelsauce
Kylling i tarteletter
Spinat sauteret i andefedt og valnødder
Skorzonerrødder og baconstøv

DESSERTER

Smeltet morbier med smørristede brød-sticks
Nøddetærte
Blommer i madeira og vanilje
Chokolade tuiles med citronglasur

Antal deltagere:

Minimum 15 personer

God til:

Store og små 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

SÆSONMENU

NOVEMBER + DECEMBER

Vores sæsonmenu byder på 12 forskellige retter, som er baseret på sæsonens råvarer. Antallet af retter gør, at der er lidt for enhver smag, samt at personer med allergier eller andre behov stadig får rigeligt at spise. Retterne bliver serveret over tre omgange som forret, hovedret og dessert. Retterne anrettes på fade og i skåle, som sættes på bordet. Der serveres vine og øl der passer til menuen.

MENU

FORRETTER

Hvid fisk pocheret i hvedeøl

Porre og muslinger

Jordkok-creme med ristede hasselnødder

Feldsalat med gedeost, blommer og valnødder

HOVEDRETTER

Svinekæber braiseret i juleøl og laurbær

Andebryst med portvinssky og nelliker

Kogt rødbede glaseret i hønsebouillon

Rødkål stegt i andefedt og svesker

DESSERTER

Stilton med romgelé og karse

Mandarin-fromage med mandarin-sauce

Blodpølse med bagte æbler og honning

Kransekager af marcipan med abrikoser

Antal deltagere:

Minimum 15 personer

God til:

Store og små 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

HELÅRSMENU

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 fade og sat midt på bordet. Retterne kommer i tre tempi. Forret, hovedret og dessert. Vinene til menuen er spanske. I konkurrerer som hold om en spiselig præmie.

MENU

FORRETTER

Carpacio af bagte røde peberfrugter

Friterede blæksprutteringe med aioli

Dampede muslinger i røget paprika

Gazpacho

Bruchetta med tomat og bøffelmozzarella

Grønne oliven og fennikelfrø

HOVEDRETTER

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

DESSERTER

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

HELÅRSMENU

ITALIENSK KLASSISK

Den Italienske menu er til jer, der ønsker at tilberede tre klassiske egnsretter fra det landlige italienske køkken. Italiensk mad er kendetegnet ved stor smag med få ingredienser og få bearbejdninger af råvaren. Råvarerne har oprindelse i Italien ligesom vinene, vi har sat sammen med menuen. Retterne bliver tallerkenanrettet, og I vil se anretningsteknikker fra det italienske køkken. I konkurrerer som hold om en spiselig præmie.

MENU

FORRETTER

Ravioli med hvid fisk, muslingesauce, tomat og hvidløg

HOVEDRETTER

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

DESSERTER

Tiramisu med kaffe, amaretto og appelsin sirup og chokoladetrøffel

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

HELÅRSMENU

FRANSK KLASSISK

Den Franske Klassiske menu er for jer, der ønsker at tilberede tre tallerkenanrettede klassikere fra Frankrig. Retterne er moderniseret af Madsnedkeren, og I vil opleve at retterne er rustikke som i det franske landkøkken og samtidig elegante som i det fine franske køkken. Råvarerne i denne menu har primært oprindelse fra Frankrig, ligesom vinene. I vil se anretningsteknikker fra det franske køkken. I konkurrerer som hold om en spiselig præmie.

MENU

FORRETTER

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

HOVEDRETTER

Bouillabaisse med hummer, hvid fisk, muslinger, safran og hvidløgs-aioli

DESSERTER

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

HELÅRSMENU

GASTRONOMISK MENU

Den gastronomiske menu er for jer, der ønsker at lave Madsnedkerens egen traditionelle trereters menu. Råvarerne har oprindelse i hele verden, og det har vinene til menuen også. Menuen bliver tallerkenanrettet, og I kommer til at se anretningsteknikker udviklet af Madsnedkeren. I konkurrerer som hold om en spiselig præmie.

MENU

FORRETTER

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

HOVEDRETTER

Andebryst med rødvinsglace, stegt selleri, æblepuré, kartoffelchips og friterede kapers

DESSERTER

Hasselnød dacquoise, creme chiboust, friske bær, karamelsauce 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

HELÅRSMENU

HAVETS HEMMELIGHED

Vi spiser alt for lidt fisk i Danmark og det til trods for, at vi bor tæt på havet. Denne menu giver deltagerne nogle simple retter, som nemt kan laves derhjemme også. Menuen består af mange retter og 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

FORRETTER

Sprøde rejer med estragonmayonnaise

Forårsruller med fisk

Laksetatar med rygeostecreme

Tangsalat

HOVEDRETTER

Rejecocktail med thousand island

Bagte østers med stegt citron

Rødspætte filet med hollandaise

Dampede blåmuslinger

DESSERTER

Indbagt brie med solbær

Gammel ost med gelé af mørk rom

Chokoladetrøffel med crunch

Karamelliseret ananas

Antal deltagere:

Minimum 10 personer

God til:

Mindre 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

HELÅRSMENU

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 anden oplevelse. Retterne kommer i tre tempi. Forret, hovedret og dessert.

OBS: Ingen konkurrence!

MENU

FORRETTER

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

Røget laks med æggestand, purløg og lakserogn

HOVEDRETTER

Andelår confit og stegte svesker/æbler

Nakkekam med appelsinparfumeret rødkål,

Brunede og hvide kartofler + skysauce

DESSERTER

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:

16

Tidspunkt:

Når det passer jer

Varighed:

5-6 timer

Ret henvendelse:

kontakt@madsnedkeren.dk

Ring på telefon:

30 13 33 12

madsnedkeren

HELÅRSMENU

SMØRREBRØD

Skal man pege på én ting, der er virkelig dansk, så må det være smørrebrød. I denne menu fokuserer vi på at lave de klassikere du kender - men som vanligt med et twist, så I får en oplevelse, der er udover det sædvanlige. Til vores smørrebrødsmenu serveres der naturligvis øl og snaps for at gøre oplevelsen komplet.

MENU

FORRETTER

Fiskefilet paneret i panko med sauce remoulade

Rejesalat med lakserogn

Røget sild med æg royale

Avocado, kartoffel, brøndkarse

HOVEDRETTER

Andelår confit og stegte svesker/æbler

Nakkekam med appelsinparfumeret rødkål,

Brunede og hvide kartofler + skysauce

DESSERTER

Camembert frit med solbær

Gammel Ole med romgelé

Små butterdejs-snegle med appelsinglasur

Øllebrød

Antal deltagere:

Minimum 10 personer

God til:

Store og små 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