

Sæsonmenu august/september 2020- 3 retter

Forretter:

- Varmrøget lakserilette med hytteost, vacuum agurk og karse
- Bagte nye gulerødder med lufttørret skinke, timianmayo og bitre salater
- Aspargeskartofler med maltjord, rygeost, boghvede og syltet grøn tomat

Hovedret:

- Langtidsstegt oksestriplon med timian og sort peber
- Gastro´s fløde kartofler med selleri, nye kartofler og bagte løg
- Pebret tomat sky
- Bagte gule beder med brombærkompot og estragon (lun)
- Tomatsalat med rød quinoa, saltost og persille
- Bagt squashsalat med citronolie, boghvede og syltet kantarel
- Vores økologiske surdejsbrød og dansk smør

Dessert:

- Nøddecake med hindbærcreme og friske hindbær
- Skovbær panna cotta med syrlig gelé og mørk chokoladdejord
- Lakridskys med tørret hindbærstøv

Pris kr. 325,-

Menuen leveres klar til servering på fade/skåle og enkelte portioneringer, dog kan der være elementer til selvanretning. Ydermere skal kødet til hovedretten selv tranches.

Bestilling min. 20 kuverter.

Ved bestilling mindre end 20 kuverter koster det kr. 20,- ekstra/kuverten. Levering Viborg kr. 100,-

Levering uden for bygrænsen efter aftale.

Bestilles på kontakt@gastro-catering.dk – Vi tager forbehold for udsolgte datoer

Sæsonmenu august/september 2020- Portioneret tapas:

Kolde retter:

"Bagt kartoffel" med stenbiderrogn, skilt kærnemælk, flagesalt og estragon

Soyaglaseret MSC tun med majsremolata

Hjertesalat med koldvandsrejer, sensommertomat og hvid tomatcreme

Fjerkræballotine med urter, sprøde chips og grøn Mojo

Bagte nye gulerødder med lufttørret skinke, timianmayo og bitre salater

Lune retter:

"Gl. dags kalvesteg" med kartoffelmash, timiansky og syltede perleløg

Nye selleri med solbærglace og bagte hasselnødder

Lavtempereret færøsk laks med urter og citronskal

Det søde og særlige:

Bagte blommer med mørk chokoladekonfektkage og brændt hvid chokolade

Skovbær panna cotta med syrlig gelé og mørk chokoladejord

Unika Gl. Knas med hyben/æblekompot og saltbagt valnød

Pris kr. 345,- /kuvert.

Til menuen hører vores økologiske surdejsbrød med pisket smørskum, til både forret og hovedret.

Alle retter er portionerede på fade, skåle og/eller bæredygtigt engangsemballage.

Bestilling min. 20 kuverter.

Ved bestilling mindre end 20 kuverter koster det kr. 20,- ekstra/kuverten.

Bestilling min. 12. kuverter. Levering Viborg kr. 100,- Levering uden for bygrænsen efter aftale.

Bestilles på kontakt@gastro-catering.dk – Vi tager forbehold for udsolgte datoer