

## Sæsonmenu oktober/november 2020- 3 retter

### Forretter:

- Tuntatar med soya, citrus og sorte linser.
- Vores hj. røgede kylling med fermenteret pebermayo, syltet agurk og karse
- Bagte nye jordskokker med hassel, saltost og timian

### Hovedret:

- Langtidsstegt okse af dansk kødkvæg
- Kartoffel"gratin" bagt med øko fraiche og rosmarin
- Cremet svampesauce
- Bagte hokkaido græskar fra Ulbjerg med krydderolie og græskarkerner(lun)
- Spæd grønkålssalat med dansk pære, citron og hytteost
- Blomkålssalat med estragon og saltmandel
- Vores økologiske surdejsbrød og dansk smør

### Dessert:

- Gl. dags æblekage med danske æbler og økologisk Thise fløde
- Hindbærfromage med hindbær broken gel og mazarin
- Cookie af hvid chokolade, tranebær og lakrids

**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](mailto:kontakt@gastro-catering.dk) – Vi tager forbehold for udsolgte datoer og ændringer i menuen.

## Sæsonmenu oktober/november 2020- Portioneret tapas:

### Kolde retter:

- Tuntatar med soya, citrus og sorte linser.
- "Lobster roll" med økologisk brioche, jomfruhummer, syltet selleri og urter
- Vores hj. røgede kylling med fermenteret pebermayo, syltet agurk og karse
- Carpaccio af kalv med gl. knas, syltet grøn tomat og timian
- Græskar"hummus" med varme krydderier, sødsyltet græskar og ristede græskarkerner

### Lune retter:

- "Coq au vin" med Hopballe Mølle kylling, kartoffelmash, røget bacon og perleløg
- Bagt portobello med perlebyg og lagret ost
- Krydderpølse på frilandsgris med fermenteret peber og jordskokkepickles

### Det søde og særlige:

- Dekonstrueret raspberry cheesecake
- Gl. dags æblekage med danske æbler og økologisk Thise fløde
- Vores hj. lavede trøffelbrie med sort oliventapanade

**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. Levering Viborg kr. 100,-**

Levering uden for bygrænsen efter aftale.

Bestilles på [kontakt@gastro-catering.dk](mailto:kontakt@gastro-catering.dk) – Vi tager forbehold for udsolgte datoer og ændringer i menuen