

KONFIRMATION 2022

fra GASTRO CATERING

Konfirmationsfest med mad i særklasse

Vi har nøje sammensat 3 lækre og velsmagende konfirmationsmenuer så du kan vælge netop den menu der passer til din konfirmationsfest.

Alle menuer er selvfølgelig tilberedt med udgangspunkt i vores kendte holdninger til økologi, dyrevelfærd og kvalitetsråvarer.

Menu 1 **"KONFIRMATIONSMENUEN 2022"**

Menu 2 **"DEN KLASSISKE"**

Menu 3 **"TAPASMENUEN"**



GASTRO
CATERING
mad i særklasse

Velbekomme!

ANRETNING OG SERVERING:
Forretter og desserter leveres anrettet på fade og/eller i portioneringer, dog skal isrouladen til desserten skæres ud inden servering. Hovedretter og salater leveres i gastrofade samt skåle og er anrettet, klar til servering. Kød ved hovedretten skal selv tranches (skæres).

Forret

- Vores varmrøgede laks fra Færøerne med dildmayo, håndpillede rejer og karse – Anrettet i portionsskåle
- Kyllingesalat i forårsløg med grønne asparges, hytteost, forårsløg og butterdejskiks – Anrettet i portionsskåle
- Saltet frilands kalvebryst med BBQ mayo, hj. gjorte sylte sager og røgede mandler – Anrettet på små fade

Hovedret

- Langtidsstegt filét af dansk okse med timian (tranches selv)
- Letsaltet citron/peber marineret kalkunbryst (tranches selv)
- Kraftig rødvinssauce
- Flødevendte små kartofler med løg og timian
- Hvidløgsstegte grønne bønner og nye gulerødder (lun grøntgarniture)
- Tomatsalat med saltost, spinat, basilikum, rødløg og jomfruolie
- Hjertesalat med peberdressing, økologiske ærter og croutons

Dessert

- Vores fragilitéisroulade med vaniljeparfait og syltede skovbær (tranches selv)
- Gastros chokolade brownie med hindbær broken gel og chokoladekrystal
- Vores citronfromage med citrongelé og pistacieknas – Portions anrettet

Tilkøb

- Alle retter fra menu 2 "Den klassiske", kan tilkøbes til denne menu

Med til menuen:

Gastronautens koldhævede surdejsbrød og dansk økologisk smør til både forret og hovedret.

Pris pr. person ved minimum 20 kuverter:.....**320 kr.**

Ved under 20 kuverter tillægges kr. 20,- pr. kuvert.

Vi tilbyder ikke differentierede børnepriser. Alle priser er inkl. moms.



GASTRO
CATERING
mad i særklasse

"DEN KLASSISKE"

"DEN KLASSISKE"

Denne menu er tænkt som selvbetjeningsbuffet.

ANRETNING OG SERVERING:

Forretter og desserter leveres anrettet på fade og/eller i portioneringer. Hovedretter og salater leveres i gastrofade samt skåle og er anrettet, klar til servering. Kød ved hovedretten skal selv trancheres (skæres).

Med til menuen:

Gastronautens koldhævede surdejsbrød og dansk økologisk smør.

Forretter: Vælg 2 – tilkøb én ekstra Kr. 30,-

- Gastros tunmousse med økologisk smør og økologisk citrus. Serveres m/ små salater, øko æg og kapersmayo
- Vores varmrøgede laks fra færøerne med "rød" dressing, agurk og koldvandsrejer
- "Rejecocktail" på Gastro manér. Med håndpillede koldvandsrejer, syltede hvide asparges, tomatstøv og tomatmayo
- Hj. røget kylling med sprød brødkrumme, sort hvidløgsaioli, syltet løg og karse
- Lufttørret sydlandsk skinke med urtepesto, syltede løg og artiskok
- Smørbagt tarteletskaal med økologisk høns i asparges (anrettes selv)

Hovedretter: Vælg 1 – tilkøb én ekstra Kr. 30,-

- Kam af frilandsgris stegt med sort peber og ramsløg. Serveres med cremet estragon sauce og ristede rødder
- Langtidsstegt oksestripløin med timian og hvidløg. Hertil estragonsauce og ristede svampe
- "Lørdagskylling" – dansk udbenet kylling overlår stegt med citrus og timian. Hertil kraftig persillesauce og nye gulerrødder
- Letsaltet kalkunbryst med grønne asparges, estragonsauce og brændt citron

Tilbehør: Vælg 1 – tilkøb én ekstra Kr. 20,-

- Nye smørkogte kartofler med persille
- Ovnristede kartofler med koldpresset rapsolie og timian
- Kartoffelgratin med økologisk fraiche og hvider
- Flødevendte små kartofler med løg og timian
- Ovnristet polenta med høst, hvidløg og dehydreret tomat
- Risotto "kugler" med parmesan, persille og sort hvidløg

Salater: Vælg 2 – tilkøb én ekstra Kr. 20,-

- Kartoffelsalat af nye kartofler med rygeoste creme, ærter og urter
- Hjertesalat med urtevinaigrette, syltede asparges og surdejscrountons
- Tomatsalat med saltost, spinat, basilikum, rødløg og jomfruolie
- Økologiske ærter i salat med citronolie, hytteost og grønne linser
- Hjertesalat med peberdressing, økologiske ærter og crountons
- Råmarineret gulerrødsalat med saltost og ristede kerner

Desserter: Vælg 2 – tilkøb én ekstra Kr. 25,-

- Vores fragelitéisroulade med vaniljeparfait og syltede skovbær (trancheres selv)
- Gastros chokolade brownie med hindbær broken gel og chokoladekrystal
- Vores citronfromage med citrongelé og pistacieknas
- Gl. dags æblekage med marcipanmakron og økologisk Thise fløde
- Mazarinkage med mørk chokolade, vaniljecreme og bær
- Frugtsalat i myntesirup og hjemmelavet råcreme
- Vanilje panna cotta med jordbærgelé og mandelkrokant
- Eton Mess – Portionsanretninger med marengs, syltede og friske bær og vaniljefløde



GASTRO
CATERING
mad i særklasse

Pris pr. person ved minimum 20 kuverter:.....**345 kr.**

Ved under 20 kuverter tillægges kr. 20,- pr. kuvert.

Vi tilbyder ikke differentierede børnepriser. Alle priser er inkl. moms.

"TAPASMENUEN"

"TAPASMENUEN"

Menuen er tænkt som et udpluk af forskellige små retter, hvor man serverer de kolde og varme retter på buffeten samlet, hvorefter der afsluttes med desserten.

ANRETNING
OG SERVERING:

Alle retter leveres portioneret enkeltvis og færdiganrettet i fortrinsvist bæredygtigt og komposterbart engangsemballage og/eller vores eget service.

Ved de lune retter, kan der dog være en grøn urtetopping der selv skal anrettes inden servering.

Kolde retter

- Vores varmrøgede laks med dildmayo, håndpillede rejer og karse
- Kyllingesalat i forårsflor med grønne asparges, hytteost, forårsløg og butterdejskiks
- Saltet frilands kalvebryst med BBQ mayo, hj. gjorte sylte sager og røgede mandler
- Hj. røget kylling med sprød brødkrumme, sort hvidløgsaioli, syltet løg og karse

Lune retter

- Oksefilét som medaillon med grønne asparges og estragonsauce
- "Chicken nugget" – Kefirsyrnet dansk kylling i sprød panering med sur-sød sauce og edamame
- Hvidløgsstegte grønne bønner og nye gulerødder
- "Flødekartofler" med karameliset løg og rosmarin
- Hjertesalat med peberdressing, økologiske ærter og croutons

Til sidst

- Gastros chokolade brownie med hindbær broken gel og chokoladekrystal
- Vores citronfromage med citrongelé og pistacieknas
- Eton Mess – Portionsanretninger med marengs, syltede og friske bær og vaniljefløde
- Unika gl. knas med kerneknækbrød og sylt

Med til menuen:

Gastronautens koldhævede surdejsbrød i brud og dansk økologisk smør.

Pris pr. person ved minimum 20 kuverter:.....360 kr.

Ved under 20 kuverter tillægges kr. 20,- pr. kuvert.

Vi tilbyder ikke differentierede børnepriser. Alle priser er inkl. moms.



GASTRO
CATERING
mad i særklasse

TILVALG, PRIS, LEVERING OG AFBESTILLING

– Gældende for alle menuer

Ændringer i menuerne

Menuerne er som udgangspunkt faste og kan kun ændres mod tillæg svarende til de ekstra omkostninger i tids- og råvareforbrug der er forbundet hermed.

Velkomst og natmad mm.

Mulighed for natmad, snacks til velkomst, alkoholfrie limonader til menu mv.

– Kontakt os og hør nærmere.

Gastronomisk assistance

Gastronaut til hjælp med afvikling og anretning af menu til 595 kr. pr. time.

Vi beregner ankomst minimum én time inden spisning, og én Gastronom pr. 30 kuverter, alt efter valg af menu. Gastronauten står for anretning, præsentation, afrydning og oprydning af mad/buffét. Opvask, servering, afrydning af borde mv. står I selv for. Ved bestilling med Gastronom bortfalder leveringsomkostninger.

Bestilling, pris og betaling

- Endelig antal kuverter oplyses senest 7 dage før arrangementets afholdelse. Ændringer i antal kan justeres op til 3 dage før arrangementets afholdelse, dog max 10% af de bestilte antal kuverter.
- Ved bestilling under 20 kuverter tillægges 20 kr. pr. kuvert.
- Vi tilbyder ikke differentierede børnepriser.
- Vi sender faktura efter arrangementets afholdelse, alternativt kontant betaling.
- Alle priser er inkl. moms.

Levering og returnering

Levering i Viborg 100 kr. Levering uden for Viborg efter aftale.

Som udgangspunkt leverer vi 30 min. inden spisning, med mindre andet er aftalt.

Service og emballage returneres senest 2 hverdage efter arrangementets afholdelse.

Afbestillingsgebyr

Vi fakturerer følgende gebyrer for afbestilling samt større nedjusteringer i mængde/antal, som ikke er rettidige jf. ovenstående:

- Ved afbestilling 13-7 dage inden dato for levering (KUN bestillinger til 40.000 kr. inkl. moms eller mere): Der faktureres 50% af arrangementets pris
- Ved afbestilling 2-6 dage inden dato for levering: Der faktureres 50% af arrangementets pris
- Ved afbestilling 1 dag inden dato for levering: Der faktureres 75% af arrangementets pris
- Ved afbestilling på dagen for levering: Der faktureres 100% af arrangementets pris
- Ved afbestilling af kuverter der udgør mere end 10% af det forudbestilte antal, faktureres det nedjusterede antal jf. ovenstående.

Forbehold

Vi tager forbehold for udsolgte datoer og ændringer i menuen.