

STUDENTERMENU 2022



fra GASTRO CATERING

Studenterfest med mad i særklasse!

Vi har med udgangspunkt i vores kendte holdninger til økologi, dyrevelfærd og kvalitetsråvarer, nøje sammensat 3 lækre og velsmagende menuer, så du kan vælge lige netop den menu der passer til din studenterfest.

Vælg mellem:

- **DEN STORE TAPAS MENU**
- **DEN MINDRE TAPAS MENU**
- **DEN VELSMAGENDE BUFFET**



Velkomme og god fest!

DEN STORE TAPAS MENU

Til det store gilde: En overdådig buffet med noget for enhver smag

STUDENT 2022

Kolde retter

- Tuntatar med nye agurker, blomkål, soyamandel og kimchi mayo
- Varmrøget lakserilette med grønne asparges, ærteskud og karse
- Surdejs bruschetta med sommertomat, håndpillede koldvandsrejer og hytteost
- Vores hjemmerøgede danske kylling med rygeost, citrussyltet agurk og ristede hampefrø
- Langtidsstegt italiensk skinke med rosmarinmayo, grillet og syltet peberfrugt
- Tomatsalat med frisk mozzarella, nye løg og basilikum
- Vores økologiske surdejskernebrød og nordisk hummus

Lune retter

- Samosa med Hopballe Mølle kylling og ærte-hvidløgsdip
- Grillspyd med BBQ glaseret kyllingebryst, mash på nye kartofler og urtegremlata

Sødt

- Mazarinbrud med hvid chokolade ganache og solmodne jordbær
- Gammelknas med bagt rabarber og økologisk kerneknækbrød
- Koldskålsfromage med hyldeblomstgelé, lokale jordbær og kikseknas

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

Pris pr. person ved minimum 20 kuverter:.....350 kr.

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

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

Levering Viborg kr. 150,-. Levering uden for bygrænsen efter aftale.

Bestilles på mail: kontakt@gastro-catering.dk

Vi tager forbehold for udsolgte datoer og ændringer i menuen



DEN MINDRE TAPAS MENU

Til sammenkomsten: Lidt lækkert, som ikke er en mættende buffet

STUDENT 2022

Kolde retter

- Surdejs bruschetta med sommertomat, håndpillede koldvandsrejer og hytteost
- Vores hjemmerøgede danske kylling med rygeost, citrussyltet agurk og ristede hampefrø
- Langtidsstegt italiensk skinke med rosmarinmayo, grillet og syltet peberfrugt
- Vores økologiske surdejskernebrød og flækærtehummus

Lun ret

- Samosa med Hopballe Mølle kylling og ærte-hvidløgsdip

Sødt

- Mazarinbrud med hvid chokolade ganache og solmodne jordbær

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

Pris pr. person ved minimum 20 kuverter:..... 180 kr.

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

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

Levering Viborg kr. 150,-. Levering uden for bygrænsen efter aftale.

Bestilles på mail: kontakt@gastro-catering.dk

Vi tager forbehold for udsolgte datoer og ændringer i menuen



DEN VELSMAGENDE BUFFET

En let og lækker sommerbuffet med anrettet forret og dessert

STUDENT 2022

Forret

- Vores hj. røgede færøske laks med karsemayo, håndpillede koldvandsrejer, grønne asparges og ærteskud (anrettet som en portionsanretning)
 - Hertil vores økologiske surdejsbrød og dansk smør

Hovedret

- Langtidsstegt dansk kalvefilét (skal selv tranches)
- Stegte nye kartofler med urtegremolata og sommerdukkah
- Cremet estragonsauce
- Tomatsalat med saltost, spinat, basilikum, rødløg og jomfruolie
- Hjertesalat med urtedressing, ristede mandler og økologiske ærter
- Fladbrød med rug, kartoffel og hampefrø
- Nordisk hummus

Dessert

- Koldskålsfromage med hyldeblomstgelé, lokale jordbær og kiksekñas (anrettet som en portionsanretning)

Pris pr. person ved minimum 20 kuverter:.....295 kr.

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

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

Levering Viborg kr. 150,-. Levering uden for bygrænsen efter aftale.

Bestilles på mail: kontakt@gastro-catering.dk

Vi tager forbehold for udsolgte datoer og ændringer i menuen



VIN TIL STUDENTERMENUEN

VIN TIL VELKOMST
Segura Viudas Cava Semi Seco, Spanien
Mousserende vin produceret efter Champagnemetoden.
Frisk og livlig med snært af citrus og med tilpas frugtig finish og let sødme. Pris 90 kr.*
* Prisen er stk. pris ved minimum 6 flasker

VIN TIL DE KOLDE/FORRET
Steinmetz Brauneberger Riesling, Mosel Tyskland
Frisk og frugtig, med super balance mellem syre og let sødme.
Meget behagelig syre i munden og let drikkelig. Pris 75 kr.*

VIN TIL DE KOLDE/FORRET
Vallena Soave, Veneto Italien
Fyldig, blød frugt, rund og varm med let "fedme".
Masser af mundfylde og stor smag. Pris 75 kr.*

VIN TIL DE KOLDE/FORRET
Saint-Peyre Chardonnay, Cotes de Thau, Roussillon Sydfrankrig
Fyldig let cremet solmoden hvidvin.
Intens og rig på chardonnay druens aromaer med friskhed i finishen. Pris 75 kr.*
* Prisen er stk. pris ved minimum 12 flasker

VIN TIL DE VARME/HOVEDRET
Antolini Ripasso, Veneto Italien
Fyldig og blød frugt uden at være kraftig.
Flot rubinrød med lækker duft og meget behagelig tannin. Pris 110 kr.*

VIN TIL DE VARME/HOVEDRET
Ch. Ollieaux Romanis, Languedoc, Sydfrankrig
Vin med flot karakter og stil. Mørk og flot frugt som giver lang og behagelig tannin og eftersmag. Pris 75 kr.*

VIN TIL DE VARME/HOVEDRET
Vatican Cotes du Rhone Villages, Frankrig
Frugt, blødhed og fylde. Solmodne behagelige mørke bær.
En vin til den kraftige side men uden at være tung. Pris 70 kr.*
* Prisen er stk. pris ved minimum 12 flasker

VIN TIL DET SØDE/DESSERT
Borgo Maragliano Brachetto, Pimonte Italien
Frisk og let perlende sødelig lys rødvin.
Flydt med forførende modne røde bær. Pris 95 kr.*

VIN TIL DET SØDE/DESSERT
Vista Alegre Port Rosé, Portugal
Dejlig behagelig rosé Port.
Frugt sødme og alkohol rigtig fint balanceret i denne lette port. Pris 90 kr.*
* Prisen er stk. pris ved minimum 6 flasker

Vin bestilles i hele kasser af 6 flasker og leveres sammen med menuen.
Uåbnede flasker, uanset antal, returneres/afhentes med andet service.

Ønskes andre vine eller en snak om vin, kontakt:

BISGAARDs: mail: mb@bisgaard-vin.dk · telefon: 27113260

