

# UGEMENU

UGE 22

## M

Mandags  
menuen

**Dagens ret:** Krydderstegt kyllingebryst  
**Tilbehør:** Spaghetti med frisk tomat, chili og kapers  
**Den grønne:** Grillede squash  
**Salat #1:** Citrusmarineret hvidkål med hytteost og saltede mandler  
**Salat #2:** Tomatiseret blomkål med paprika og ærter  
**Dagens kolde anretning:** Lufttørret skinke med pestocreame og artiskok  
**Grøntgnaver:** Agurk  
**Det daglige brød:** Vores økologiske rugbrød, smør og surdejsbrød

## T

Tirsdags  
tærte

**Dagens ret:** Tomattærte med mozzarella, røget skinke og løg  
**Tilbehør:** Råmarineret asparges og tomatdip  
**Den grønne:** Tomattærte med mozzarella, portobello og løg  
**Salat #1:** Pasta salat med pesto, cherrytomat og persille  
**Salat #2:** Hjertesalat med parmesandressing og croutons  
**Dagens kolde anretning:** Oksespegepølse med pickles og ristede løg  
**Grøntgnaver:** Peberfrugt  
**Det daglige brød:** Vores økologiske rugbrød, grovbrød og smør

## O

Velkommen  
sommer

**Dagens ret:** Sommerkrebnet af Hopballe Mølle kylling og urter  
**Tilbehør:** Knuste nye kartofler med fraiche og ærter og tomat/løgchutney  
**Den grønne:** Grillede hvide asparges  
**Salat #1:** Broccolisalat med de første hyldeblomster, pære og boghvede  
**Salat #2:** Vandmelon og tomatsalat med saltost og rosmarin  
**Dagens kolde anretning:** Gl. dags røget hamburgerryg med italiensk salat  
**Grøntgnaver:** Nye gulerødder  
**Det daglige brød:** Økologisk rugbrød, surdejsbrød og smør

## T

BBQ

**Dagens varme:** BBQ Brisket- Langtidsstegt oksebryst i Gastros BBQ  
**Tilbehør:** Mac 'n cheese og bagte sommertomater  
**Den grønne:** BBQ selleri- saltbagt knoldselleri i Gastros BBQ  
**Salat #1:** Bagte røde peberfrugter med majs og tomat  
**Salat #2:** Nye kartofler i salat med spinat, agurk, sennep og knust peber  
**Dagens kolde anretning:** Tunsalat med hytteost og karse  
**Grøntgnaver:** Agurk  
**Det daglige brød:** Vores økologiske rugbrød og majs/chilibrød

## F

Mamma Mia

**Dagens varme:** Saltet kalkunbryst med grillet citron og sort peber  
**Tilbehør:** Sommerrisotto med grønne asparges og tomatkompot  
**Den grønne:** Stegte grønne asparges og ærter  
**Salat #1:** Iceberg med ærter og peberdressing  
**Salat #2:** Tomatsalat med rucola, frisk mozzarella og basilikum  
**Dagens kolde anretning:** Røget skinke med artiskokcreame  
**Grøntgnaver:** Vandmelon  
**Det daglige brød:** Vores økologiske surdejsrugbrød, smør og ciabatta



Følg tilvirkningen af jeres daglige frokost på Instagram: [@gastrocateringviborg](https://www.instagram.com/gastrocateringviborg)