

ESTHER KØNIG SØRENSEN
DINER TRANSPORTABLE



MARIAGERVEJ 44
8900 RANDERS
TLF 23 22 04 95
- 86 47 64 46
www.estherkoenig.dk

MENUKORT
GYLDIG FRA
OKTOBER **2015**

Forretter

Kyllingesalat a la Waldorf	38,-
Diverse supper	35,-
Klar suppe m/ boller, løgsuppe, aspargessuppe, fransk bondesuppe, indisk karrysuppe m/ rejer & flûtes	
Ørred mousse	50,-
Reje mousse m/ kaviar	40,-
Canadisk laks m/ asparges, rejer & kaviar	50,-
Tun mousse m/ rejer & asparges	35,-
Kold torskeanretning m/ rejer & flûtes	60,-
Rejecocktail	45,-
Tarteletter m/ høns i asparges (2 stk.)	38,-
Kold kylling m/ ananas	38,-
Røget andebryst	55,-
På salatsymfoni m/brombær-vinaigrette	
Vol-au-vent m/ fisk eller høns	45,-
Indbagte tigerrejer m/ Sauce Verte	48,-
Indbagt laks m/ hvidvinsauce	55,-
Kartoffelindbagt torsk m/ flûtes & Burre Blanche	60,-
Fersk røget laks m/ fransk sellerisalat	38,-
Fisketallerken m/ flûtes & dressing	60,-
Laksetatar m/ salater & flûtes	38,-
Carpaccio (marineret oksefilet)	55,-
Fisketerrine m/laks & broccoli	45,-
Avocado m/ rejer & pebersalsa	45,-
Spinatterrine m/ fersk røget laks	40,-
Kvarktærte m/ rejer, salat & vinaigrette	39,-

NB! – Der følger smør & flutes med til alle forretter

Hovedretter

Kalvesteg m/ 2 hold grøntsager, Waldorfsalat & tyttebær.....	105,-
Flæskesteg m/ rødkål, brunede kartofler, æble m. gele.....	80,-
Oksetyndsteg m/ 2 hold grøntsager, glaserede løg & salat.....	96,-
Oksefilet m/ broccoli, gulerødder, små glaserede løg & salat.....	105,-
Hamburgerryg m/ 3 hold grøntsager.....	80,-
Svinemørbrad a la creme	92,-
Kalvefilet m/ årstidens grøntsager & Queen Ann salat & nøddekroketter.....	129,-
Farseret Kalkun m/ Waldorfsalat, 2 hold grøntsager & brunede kartofler.....	92,-
Culottesteg m/ grøntsager, hasselback kartofler & béarnaise sauce.....	92,-
Indbagt Oksemørbrad m/ farserede tomater, bønner, kartofler & Madeira sauce.....	132,-
Højrebsfilet m/ 3 hold grøntsager, glaserede løg & skysauce.....	102,-
Lammekølle (udbenet) m/ tzatziki, græsk salat, krydder-kartofler, sauce.....	92,-
Limousine Højrebsfilet m/ bagte løg, baconbønner, timian-gulerødder & bordelaise sauce.....	135,-
Dyreryg m/ vildtsauce, halve pærer m. tyttebær, Waldorfsalat & brunede kartofler.....	149,-
Marineret Svinekam m/ ovnbagte rodfrugter, hasselback kartofler & sauce.....	92,-
Krondyrs farseret hanebryst m/ spinat- & svampesauté kartoffelkage & grøntsager.....	99,-
Sommerbuk m/ bønner, ribs, persille, kartofler efter ønske & sauce.....	149,-
Lammeryg m/ tårn af courgetter & obergine, rosenmarin kartofler & sauce.....	102,-
Coq au Vin m/ pasta & braserede kartofler.....	92,-
Boeuf-bourguignon m/ salat & kartoffelmos.....	92,-

Dessertes

Desserttallerken m/ is, kage, frugt m.m.....	55,-
Vanilleis m/ frugt & mandeltagsten.....	39,-
Appelsinfromage m/ makron & frisk appelsingelé.....	35,-
Chokoladesouffle m/ marineret frugt.....	42,-
Citronfromage	35,-
Fløderand m/ kirsebærsaucé.....	35,-
Romfromage	35,-
Karamelrand m/ flødeis.....	35,-
Jordbær- hindbærrand	35,-
Nøddekurv m/ 2 slags is & frugt.....	48,-
Hjemmelavet Isbombe m/ eksotisk frugt.....	48,-
Tærte m/ årstidens frugt.....	38,-
Hasselnøddekage m/ vanilleis, sorbet & eksotisk frugt.....	49,-
Dessertbuffet m/ 6 forskellige dessertes.....	70,-
Chokoladeskål m/ is & frugt.....	42,-
Jordbær i lakridsbiscuits m/ lakridsparfait & myntecoulis.....	54,-
Ananas m/ Piña Colada crème.....	39,-
Fragilité is m/ hindbærcoulis.....	42,-
Tiramisu – Italiensk mokkadessert.....	39,-
Mandelkage m/ ferskner, vanilleis & myntecoulis.....	42,-
Penne Cotta m/ frugt & bærcoulis.....	39,-
½ Ananas m/ frugtsalat & vanilleis.....	48,-
Clara Frijs pære i sprød dej m/ lime parfait.....	48,-

Natmad

Hjemmelavede boller & rugbrød m/ leverpostej, 3 hold pålæg & oste.....	48,-
Sandwich - 3 forskellige slags.....	42,-
Diverse supper.....	36,-
Kartoffelsalat m/ skinke eller frikadeller.....	36,-
Stort natmads ta' selv bord – 6 slags pålæg + ost.....	55,-
Pandekager m/ fyld.....	48,-
Hot dogs.....	38,-
Biksemad m/ spejlæg eller béarnaise sauce.....	42,-

Udbringning

Al udbringning af mad, indenfor bygrænsen, er helt **gratis**. Herudover opkræves 6,- pr. km. med mindre andet er aftalt.

Færdige arrangementer

Vi kan tilbyde forskellige færdige arrangementer som kan sammensættes eller vælges efter følgende forslag. Disse forslag er indeholdende:

- ◆ **3 Retter mad**
- ◆ **Kaffe & the**
- ◆ **Natmad**

Servietter, duge og dekorationer kan leveres efter aftale. Ring for pris.

Af hensyn til planlægning af arrangementer er det ikke muligt at ændre antallet af couverter mindre end **3 dage** før aftalt levering.

Menuforslag 1

- ◆ Tarteletter m/ høns i asparges
- ◆ Flæskesteg m/ rødkål, hvide- & brunede kartofler, ½ æble m/ gelé
- ◆ Grand Marnier fromage m/ makronbund & frisk appelsingelé
- ◆ Kaffe & the
- ◆ Oksekødssuppe m/ hjemmelavede boller & flutes

Pris pr. couvert 199,-

Menuforslag 2

- ◆ Lakseanretning m/ asparges, rejer, tomat, flûtes m.m.
- ◆ Oksetyndstegsfilet m/ 2 hold grøntsager, blandet salat & kartofler
- ◆ Hasselnøddekage med 2 slags is & frugt
- ◆ Kaffe & the
- ◆ Lille natmads ta' selv bord

Pris pr. couvert 222,-

Menuforslag 3

- ◆ Fisketallerken m/ flutes & dressing
- ◆ Marineret svinekam, ovnbagte rodfrugter, Hasselback kartofler & sauce
- ◆ Hjemmelavet islagkage m/ bærcoulis
- ◆ Kaffe & the
- ◆ Hotdogs

Pris pr. couvert 218,-

*NB! – Vi har altid et godt tilbud efter temaet: Suppe, steg & is
Ring & få et godt tilbud*

Menuforslag 4

- ◆ Indbagt laks m/ mandel, selleri-fars, sauce verte & flûtes
- ◆ Kalvefilet m/ nøddekroetter, årstidens grøntsager, Queen Ann salat & sauce
- ◆ Dessert Buffet
- ◆ Kaffe, the & kransekagekonfekt
- ◆ Lille natmads ta' selv bord

Pris pr. couvert 252,-

Menuforslag 5

- ◆ Lakse/ørred mousse m/ sauce verte, buttedejsfisk & 3 slags hjemmebagt brød
- ◆ Dyreryg med fuglereder, Waldorfsalat, ristede svampe, pærer m/ tyttebær hvide- & brunede kartofler (forhør om alternativt tilbehør)
- ◆ Dessertbuffet (6 forskellige desserter – is, kager, fromage, mousse m.m.)
- ◆ Kaffe, the, kransekage & chokolade
- ◆ Lille natmads ta' selv bord

Pris pr. couvert 285,-

Menuforslag 6

- ◆ Kartoffelindbagt torsk m/ flutes & beurre blanc
- ◆ Oksefilet m/ timian gulerødder, baconbønner, kartofler & sauce efter ønske
- ◆ Nøddekage m/ hvid/mørk chokolade mousse & årstidens frugt
- ◆ Kaffe, the & kransekagekonfekt
- ◆ Stort natmads ta' selv bord

Pris pr. couvert 255,-

*NB! – Vi har altid et godt tilbud efter temaet: Suppe, steg & is
Ring & få et godt tilbud*

Menuforslag 7

- ◆ Fiskefilet m/ små butterdejstærter, soltørret tomat & mozzarella ost, dressing, flutes
- ◆ Kalveculotte m/ hvidløgs mousse, grøntsager, stegte kartofler, sauce
- ◆ Crème bruleé m/ orange salat & Gran Marine
- ◆ Kaffe & the
- ◆ Natmad efter ønske

Pris pr. couvert 230,-

Menuforslag 8

- ◆ Røget andebryst på salat symfoni m/ brombær vinaigrette
- ◆ Oksefilet m/ bagte løg, årstidens grøntsager & Bordelaise sauce
- ◆ Mandelkage m/ ferskner, vanilleis & myntecoulis
- ◆ Kaffe & the
- ◆ Natmad efter ønske

Pris pr. couvert 235,-

Menuforslag 9

- ◆ Laksetatar m/ flutes & dressing
- ◆ Lammekølle m/ hvidløg, tzatziki, græsk salat, kartoffelbåde & timiansauce
- ◆ Ananas m/ Piña Colada crème
- ◆ Kaffe & the
- ◆ Natmad efter ønske

Pris pr. couvert 218,-

*NB! – Vi har altid et godt tilbud efter temaet: Suppe, steg & is
Ring & få et godt tilbud*

Menuforslag 10

- ◆ Grønærtesuppe m/ bacon & karrycreme
- ◆ Sommerbuk m/ bønner, ribs, persille, kartofler efter ønske, sauce
- ◆ Fragilite is m/ hindbærcoulis
- ◆ Kaffe, the & petit fours
- ◆ Natmad efter ønske

Pris pr. couvert 305,-

Luksus- Sommerfestmenu

- ◆ Gulerodssuppe m/ grillet laks, spidskommen & kørvel
- ◆ Kalvemørbrad m/ friske asparges, kartoffelterriner & timiansauce
- ◆ Jordbær i lakridsbiscuits m/ lakridsparfait & myntecoulis
- ◆ Kaffe, the, kransekage & petit fours
- ◆ Natmad efter ønske

Pris pr. couvert 320,-

Tilvalg af Gourmet kødkvalitet

Hvis der ønskes kvalitet ud over den sædvanlige gode danske kødkvalitet, tilbyder vi flere andre kvaliteter indenfor okse-, svine- og lammekød mod merpris. Det kunne f.eks. være Hereford oksefilet eller Antonius svinekam.

Ring og få et tilbud

*NB! – Vi har altid et godt tilbud efter temaet: Suppe, steg & is
Ring & få et godt tilbud*

Buffet

Sammensæt selv deres buffet efter eget ønske vha. nedenstående forslag. Dette tilbud er dog begrænset til et **minimum** på 20 couverter.

Forret:

- ◆ Lakseanretning m/ rejer & asparges ◆ Mandarinrand m/ høns, asparges
- ◆ Tartelet m/ høns i asparges ◆ Tun mousse m/ rejer ◆ Kyllingefad m. vindruer
- ◆ Kylling m. ananas ◆ Grøntsags gratin m/ røget laks

Hovedret:

- ◆ Glaseret landskinke ◆ Oksetyndsteg ◆ Farseret kalkunbryst
- ◆ Flæskesteg m/ rødkål ◆ Lammekølle m/ hvidløg ◆ Chicken Wings
- ◆ Spareribs m/ coleslaw

Dessert:

- ◆ Fragilité kage ◆ Osteinretning m/ vindruer & kiks
- ◆ Frugtsalat m/ chokolade & nødder ◆ Ostekage m/ kirsebær & fersken
- ◆ Chokoladecake m/ marineret frugt

Tilbehør:

- ◆ Marineret kartoffelsalat ◆ Flødekartofler ◆ Cremet kartoffelsalat
- ◆ Små ovnkartofler ◆ Grøntsags tærter ◆ Frikadeller
- ◆ Pastasalat m/ årstidens grønt

Salater:

- ◆ Blandede salater m/ 6 forskellige slags fyld ◆ Salatbuffet ◆ Årstidens salat

Buffet

Alle buffet'er er med brød, smør, flutes & dressing. Der kan frit vælges mellem en stor og en lille buffet:

Lille buffet

1 forret	2 Hovedretter
1 Tilbehør	1 salat
1 Dessert	

Pris pr. couvert 142,-

Stor buffet

2 forret	3 Hovedretter
2 Tilbehør	1 salat
2 Dessert	

Pris pr. couvert 165,-

Alle menuer i brochuren er kun forslag, De kan naturligvis vælge de retter der passer Dem bedst

Luksus Fest-buffet

- ◆ Fisketallerken m/ butterdejsfisk, flutes & dressing
- ◆ Oksefilet m/ sauce, lammekølle m/ tzatziki, farseret kalkunfillet m/ sauce
- ◆ 4 spændende salater og 2 spændende kartoffelretter
- ◆ Dessert buffet (f.eks. is, fromage, tærter, kage ovs.)

Pris pr. couvert 245,-

Reception

- ◆ *Rå udskårne grønstager m/ dip*
- ◆ *Mini frikadeller*
- ◆ *Små sandwich m/ 3 slags fyld*
- ◆ *Ost m/ vindruer*
- ◆ *Brownies & frugt*

Pris pr. couvert 90,-

Minimum antal: 40 couverter

Frokost m/ lune retter

f.eks.

- ◆ *Sild & Karrysalat*
 - ◆ *Fiskefilet m/ remoulade*
 - ◆ *Tartelet m/ høns i asparges*
 - ◆ *Flæskesteg m/ rødkål*
 - ◆ *Mørbrad a la Crème m/ appelsinsalat*
 - ◆ *Ost*
 - ◆ *Frugtsalat*
-

Pris pr. couvert 165,-

Information

De er altid velkommen til at kontakte os og få et tilbud rettet mod netop deres behov. Der tages desuden forbehold for trykfejl i denne brochure.

M.v.h.

Esther Kønig Sørensen

Tlf. 23 22 04 95 – 86 47 64 46

Se også www.estherkoenig.dk



www.estherkoenig.dk

MENUKORT
GYLDIG FRA
OKTOBER **2015**

Der tages forbehold for prisændringer og trykfejl