

Eventkokken

Guldager Forsamlingshus

Nem aftensmad 😊

(Afhentes imellem kl. 14-17)

Mandag d. 19-10-20

Cremet aspargessuppe med asparges og kødboller,
serveret med Italienske landstykker 65,-

Onsdag d. 21-10-20

Indbagt Norsk laks i krydderurteflødefars
serveret med efterårssalat samt dressing 95,-

Fredag d. 23-10-20

Mørksejsterrine med baksuld, serveret med
pestomarineret pasta/broccolisalat samt Italiensk brød
Medaillon af kalvemørbrad serveret med Pommes Anna, stampede
rodfrugter samt fløderosmarinsauce 195,-

Lørdagsbrunch d. 24-10-20 (min. 2 px.)

(Afhentes imellem 9.00-10.00, kan gemmes til søndag)

1 stk. Friskbagt Croissant, 2 stk. Italienske boller med smør,
Græsk yoghurt med hjemmelavet müsli samt Hennings honning,
Wium leverpostej med bacon, Jernved brie med druer,
blinis med røget Winther laks med div. tilbehør,
hjemmelavet marmelade samt citruspandekager og naturligvis

Eventkokkens brownies 😊 119,-

Friskbagte Eventkokken Italienske boller 3,- (skal forudbestilles)

Jo før I bestiller er chancen for at vi stadig kan få Jer på listen



Uge 43

