

# Mad ud af huset 2020

Vi har erfaring i levering af mad til alle typer arrangementer fra få til de meget store, hvor vi kan tilbyde at tage os af alt lige fra borddækning til servering og oprydning efter endt arrangement

Maden leveres så serveringsklar som overhovedet muligt, så det kræver et minimum af indsats at servere for dine gæster.

Kold mad - anretninger, buffeter, forretter, salater og desserter er færdiganrettet på fade og/eller tallerkener.

Den varme mad er færdiglavet og leveres også i skåle, men som er pakket i termokasser som ikke bør åbnes før servering Dog skal du forvente udskæring af stegeretten.

Vi tilbyder køkkenassistance med egen kok, pr. person/time 375,-

Er vores køkkenpersonale til stede, anretter vi maden i dit køkken og medbringer naturligvis alt nødvendigt køkkengrej, fade, sauceskåle osv., ligesom vi naturligvis rydder pænt op efter os.

Ligeledes tilbyder vi tjenerassistance, pr. person/time 375,- i minimum 5 timer

På de efterfølgende sider, finder du vores udvalg af menuer, dette er dog kun vores forslag, vi sætter en ære i at sammensætte en menu efter jeres ønske.

Vi kan også være leveringsdygtig i kokke og tjenere

Vi glæder os til at levere mad ud af huset netop jeres arrangement.



Theater Restauranten



Theater Restauranten

## Den lille buffet

Tarteletter med høns i asparges

Tunmousse med rejer, friske grønne asparges og hjemmerørt mayonnaise

Helstegt oksefilet fra Himmerland

Glaseret skinke

Flødekartofler

Små krydderstegte kartofler

Salatbar med 6 slags fyld, salat og hjemmerørt krydderurtdressing

Rabarbertrifli med krystalliseret hvid chokolade og chokoladesauce

Brød og smør

299,-

**Min. 15 personer**

## Den store buffet

Frisk kyllingesalat med bacon og rødløg hertil hjemmerørt karrydressing

Lakserilette, vendt i creme med kapers, rødløg og sennep

Helstegt oksefilet fra Himmerland

Pestomarineret kyllingebryst

Flødekartofler

Små krydderstegte kartofler

Salatbar med 8 slags fyld, salat og hjemmerørt krydderurtdressing

2 slags oste med druer og bærkompot

Gl. dags æblekage med makroner og flødeskum

Brød og smør

359

**Min. 15 personer**



Theater Restauranten

## Luksusbuffet

Dampet laks med rejer, friske grønne asparges og hjemmerørt mayonnaise

Serranoskinke med syltede rødløg, hjemmelavet grøn pesto samt oliven

Hønsesalat med sprødstegt bacon og ananas

Helstegt oksemørbrad fra Himmerland

Marineret skinkesteg

Flødekartofler

Små stegte kartofler

Salatbar med 10 slags fyld, salat og hjemmerørt krydderurtedressing

3 slags oste med druer og bærkompot

Frisk frugtsalat med chokolade og flødeskum

Frugttærte med cremefraiche

Brød og smør

439,-

**Min. 15 personer**



Theater Restauranten

## Brunch

Rundstykker, rugbrød samt smør

Wienerbrød

Croissanter

Salami med pickles og syltede rødløg

Rullepølse med sky og løg

Lun leverpostej med svampe

Røræg med pølser og bacon

3 slags oste med druer og kiks

Skåret frugt

Amerikanske pandekager med sirup

Yoghurt med sirup

229,-

**Min. 15 personer**



Theater Restauranten

## Pålægsmænd

1/1

499,-

1/2

279

## Smørrebrød/snitter

Æg & rejer med citron og hjemmelavet mayonnaise (**laves ikke på snitter**)

Roastbeef med ristede løg, peberrod og remoulade

Fiskefilet med citron og remoulade (**laves ikke på snitter**)

Fiskefilet med rejer og mayonnaise (**laves ikke på snitter**)

Rullepølse med sky og løg

Flæskesteg med rødkål og surt

Leverpostej med sky og saltkød

Leverpostej med bacon og champignon

**Snitter uspecificeret**

25,-

**Smørrebrød uspecificeret**

30,-

**Luksus smørrebrød uspecificeret**

35,-

**Specificeret**

+ 5,- pr. stk