

Flere Fugle's
MENUER



ud af huset
2023

GRILLMENU

den lidt flamboyante men stadig casual fest og fejring

Deleretter

Nye grønne asparges med citronolie (V)

Små grillede Merguez Pølser (fra Troldgaarden) med grøn mayo med urter efter sæson

Pocherede og grillede porrer med creme af gedefriskost, citronmayo, stegt pangrattato og masser af urter (V)

Salat á la Fattoush af forårets bladgrønt, agurk, sprødt surdejsbrød, sumak vinaigrette og spæde urter (V)

Nye kartofler med chimichurri og salte mandler (V)

Grillet portobello med urtesmør, pecorino, ristede hasselnødder og brændt citron (V)

Grillet 'Gothenborg kylling' i soya/honning marinade og topping af kål, sesam og sprøde radiser (+ 45,- pr. kuvert)

Grillet jomfruhummer/fisk i sæson med urtesmør og aioli (+ 85,- pr. kuvert)

Dessert

Rabarbertærter med abrikosskum og morgenfrue eller

Pavlova med sæsonens bær, flødeskum og citronmelisse

Natmad

Pølsehorn fra eget bageri med pølser (fra Troldgaarden) med tomatchutney, surkål og grøn mayo med urter efter sæson (V)

5 valgfrie retter
395,- pr kuvert

7 valgfrie retter
495,- pr kuvert

Friskbagt foccacia og oliven følger med
Natmaden er et tilkøb og koster 55,- pr kuvert
Ekstra retter af 85,- pr kuvert

SOMMERFESTEN

evigt sommerhumør på tallerkener



Deleretter

Burrata, grønne tomater, zereskh

Galette med asparges og citron ricotta og friskbælgede ærter

Frisk grøn sæson salat (vi tager udgangspunkt i bondemandens udvalg) (V)

Bagte sommerbeder med syrlig ingefær mayo, sesam og urter (V)

Friske figner, labneh, harissa-olie, pistacie

Bagt spidskål med tomat-nam pla prik, lime og krydrede brødkrummer (V)

Stegte østershatte, salsa verde, hjertesalat, citronmayo, friterede kapers (V)

Brandade af kulmule, fennikel og stikkelbær og sprødt surdejsbrød (+ 55,- pr. kuvert)

Østershatte, salsa verde, hjertesalat, citronmayo, friterede kapers

'Gothenborg kylling' i soya/honning marinade, kål, sesam og sprøde radiser (+ 45,- pr. kuvert)

Dessert

Rabarbertærter med abrikoskum og morgenfrue

eller

Pavlova med sæsonens bær, flødeskum og citronmelisse

Natmad

Pølsehorn fra eget bageri med pølser (fra Troldgaarden) med tomatchutney, surkål og grøn mayo med urter efter sæson (V)

5 valgfrie retter
345,- pr kuvert

8 valgfrie retter
495,- pr kuvert

Friskbagt foccacia og oliven følger med
Natmaden er et tilkøb og koster 55,- pr kuvert
Ekstra retter af 85,- pr kuvert

BANQUET

extra, extra, extra

Forret

Smørdejstærte af:

Karamelliserede løg, svampe, basilikum aioli og spiselige blomster (V)

eller

Ricotta-gulerodsmousse med basilikum aioli, sprød syltet radise, crudité af radise og dild

Hovedret

Artiskokker med black garlic mayo (V)

Burrata, grønne tomater, zereshk

Nye kartofler med urtesovs og stegt pangrattato (V)

Frisk grøn sæson salat (vi tager udgangspunkt i bondemandens udvalg og det der i øvrigt er tilgængeligt og lækkert) (V)

Danske nye ærter, Mønchego fra Hårbølle mejeri, citronskal, olivenolie

'Verdure fritte' med ajo blanco sauce (V)

'Polpette al limone' af vild fasan med citronsauce og pistacie

Dessert

Kærlighedsdrøm af nøddebund, bær galore, hybenrose-creme anglaise og krystalliseret salvie

Natmad

Pappa al pomodoro m. focaccia (V)

eller

Pølsehorn fra eget bageri med pølser (fra Troldgaarden) med tomatchutney, surkål og grøn mayo med urter efter sæson (V)

hovedretter (8 retter)

545,- pr kuvert

forret + hovedretter + dessert (10 retter)

645,- pr kuvert

Friskbagt foccacia og oliven følger med

Natmaden er et tilkøb og koster 55,- pr kuvert



LUNCHEON

til de picnicglade på græsset og den lille fejring

Deleretter

Galette med asparges, citron ricotta og friskbælgede ærter

Grøntsagscrudité med aioli (V)

Nye kartofler med chimichurri og stegt pangrattato (V)

Grillede merguez pølser med ramsløgsmayo (+ 25,- pr. kuvert)

Ansjoser fra Grøndals

Frisk grøn sæson salat (vi tager udgangspunkt i bondemandens udvalg og det der i øvrigt er tilgængeligt og lækkert) (V)

Æggesalat med pynt

Flækærtepaté med syltede kapers (V)

Ostetallerken med udvalgte oste fra Hårbølle Mejeri; Møncego, Camembert og Fårebrie serveres med sylt (+ 55,- pr. kuvert)

Smørdejsminitærte med karamelliserede løg, urter og gruyere

Danske grønne ærter, burrata, citronskal, olivenolie (+ 20,- pr. kuvert)

Dessert

Rabarbertærter med abrikosskum og morgenfrue (+ 20,- pr. kuvert)

5 valgfrie retter

345,- pr kuvert

8 valgfrie retter

445,- pr kuvert

*Baguette med smør følger med
Ekstra retter af 85,- pr kuvert*

AMUSE BOUCHE

noget friskt, noget flot, noget sprødt og masser af farver

Deleretter

Grøntsagscrudité med citron aioli og urteolie (V)

Tre slags mini smørdejstærter af

Karamelliserede løg, svampe, gruyere

Bedetartar med citron aioli og dild (V)

Ærter, mynte, gedeost og borage blomst

Friterede ricottakugler med urter, citronskal og pisket brunet smør

Briques (stegt brødchips) med pulveriserede forårsurter (V)

'Tomme de Møn' fra Hårbølle Mejeri med sæsonens sylt

Dessert

Små rabarbertærter med abrikosskum og morgenfrue



3 valgfrie retter
255,- pr kuvert

5 valgfrie retter
395,- pr kuvert

Ekstra retter af 85,- pr kuvert

FRI FUGL

*Vi designer en middag med udgangspunkt
i dine ønsker og vores fantasi*

Kontakt os for mere info

Noter til menuerne

For at imødekomme sæsonens tilgængelige råvarer kan det ske at vi udskifter et par ingredienser her og der, men det bliver kun bedre!

Vores råvarer er ligeledes så vidt muligt udvalgt fra lokale økologiske producenter og dyrket med stor omtanke for jorden og miljøet.

Alt vores brød og bagværk er selvfølgelig lavet i eget bageri.

(V) indikerer at retterne kan laves veganske.

Til *Grillmenuen*, *Sommerfesten* og *Banquet* anbefaler vi at tilkøbe to kokke (af totalt 3500,- kr.) til anretning. De resterende menuer sendes med en udførlig guide samt design af anretning.

Alle ovenstående priser er inklusiv moms. Priserne til *Grillmenuen*, *Sommerfesten* og *Banquet* er beregnet ud fra et minimum på 50 kuverter, ved *Luncheon* og *Amuse Bouche* gælder et minimumsantal på 25 kuverter. Ved lavere antal justeres prisen efter nærmere aftale.

Sidst men ikke mindst er det værd at nævne, at vi arbejder målrettet på bedre forhold og vilkår i restaurationsbranchen, og derfor arbejder alle vores medarbejdere under overenskomst.



Vi ser frem til at sætte rammerne for en helt særlig dag
x Flere Fugle catering team