

Flere Fugle's MENUER



ud af huset
2024

VELKOMMEN TIL

I år vil vi gerne give jer muligheden for selv at sammensætte jeres menu, så I kan frit vælge imellem de næste siders lækre retter. Dog skal samme menu vælges af hele selskabet.

For at imødekomme sæsonens tilgængelige råvarer sker det, at vi udskifter et par ingredienser her og der, men det bliver kun til det bedre!
Ændringer sker selvfølgelig altid i tæt kontakt med jer.

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

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

Alle nedenstående priser er inklusiv moms.

Hvis man ønsker hjælp til anretning og opfyldning på stedet anbefaler vi, at I tilkøber vores kokke til at hjælpe jer igennem festen.

Har I har ønsker til en menu, som I ikke ser indfriet på de næste sider, så tøv ikke med at tage kontakt til os på catering@flerefugle.dk eller tlf. 25115224.

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

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

BANQUET

“To snacks eller én forret”, “hovedret & side” og “dessert”

335,-

“Fire snacks eller to forretter”, “hovedret & side” og “dessert”

445,-

“Fire snacks” & “to forretter”, “hovedret & side” og “dessert”

565,-

Natmad kan tilkøbes, - se oversigt.

VORES SNACKS

Crudite af frisk, syltet og fermenteret grønt

Romesco af grillede peberfrugter og ristede mandler

Grønne oliven og saltede mandler

Rørt gedefriskost (Hårbølle) med krydrede confiterede boghvedekerner

Salte ansjoser (Grøndals) med pimente'esplette og kørvel

Artiskokker med black garlic mayo og citron (+25,-)

Lufttørret skinke fra Troldgården med selleri remoulade (+35)

Arancini med citronmayo (+25,-)

Alle snacks kommer med surdejsbrød og grissini fra vores eget bageri

Ekstra snacks kan tilkøbes for 55,- pr. snack.

FORRETTER

“Tomato Tonello” med tonnato sauce af tun (Grøndals) toppet med friterede kapers

Cremede østershatte (Funga Farm) i radicchio

Burrata (La Treccia) med grillede stenfrugter og basilikumolie

Pil-selv nordsø-rejer (Fiskerikajen) med dild aioli

Ceviche af kulmule (Fiskerikajen) med agurk, frisk chili og koriander (+35,-)

Gazpacho

Alle forretter kommer med baguettes fra bageriet
Ekstra forretter kan tilkøbes for 75,- pr. person

HOVEDRETTER

Grillede pølser (Troldgaarden) med tomatchutney og selleri remoulade

“Kylling piccata” (Dalbakkegaard) i syrlig citron smørsauce med persille og kapers

Østershatte (Funga Farm) satay med yakitori marinade og forårsløg gremolata

Kulmule (Fiskerikajen) med syrlig citron smørsauce, persille og kapers

SIDES TIL HOVEDRETTER

Nye kartofler vendt i urtesmør

Bagt polenta-pie med ricotta (La treccia) og zaatar olie

Grillet spidskål med goma mayo og ristet sesam

Grillede majscolber med citronmayo, pikant brød crumble og spæde urter

Alle hovedretter serveres med:
Sæsonens salat og surdejsbrød fra bageriet og olivenolie
På ønske kan tilkøbes ekstra hovedret for 95,- og sides for 65,-.

DESSERT

Tiramisu

Brownie fra bageriet, bærekompot og is (Østerberg)

Sæsonens små desserttærter fra bageriet

Pavlova med sæsonens bær, flødeskum og citronmelisse

Oste, honning marinerede nødder og kiks fra bageriet

NATMAD

Savory frøsnapper fra bageriet med tomatchutney (+ 45 kr.)

Surdejsbrød, ost og pølse fra Troldgaarden (+85 kr.)

Pølsehorn fra bageriet med tomatchutney (+45 kr.)

AMUSE BOUCHE

Til den stående reception eller begivenhed
45,- pr. stk. Vi anbefaler 6-7 "hapsere" pr person.

Crostini fra bageriet:

- Østershatte (Funga Farm) og urter
- Rørt laks (Fiskerikajen) med friskost, skalotteløg og dild
- Ansjoser (Grøndals) på smør med appelsin og kørvel

Sprød salat med rørt gedefriskost og confiterede boghvedekerner

Grissini med romesco af grillede peberfrugter og ristede mandler

Petite Garment østers (Cocktail østers fra Fiskerikajen) med mignonette

Arancini med citronmayo og piment d'espelette

Savory frøsnapper fra bageriet med miso karamelliserede porrer og ost

Crudite af frisk, syltet og fermenteret grønt med estragonmayo. Kan gøre det ud for 2 "hapsere" (+ 35,-)

Mini Brownie med flødeskum og bær

Mini Mazarin med rabarber og hvid chokolade

HVERDAGSMAD

Menuen til den uformelle frokost og aften
245,-

Tærte med årstidens grøntsager

Sæsonens grønne salat med vinaigrette og brødcrumle

Grillet spidskål med goma mayo, ristet sesam og citronskal

Saltede mandler og grønne oliven

Surdejsbrød og romesco