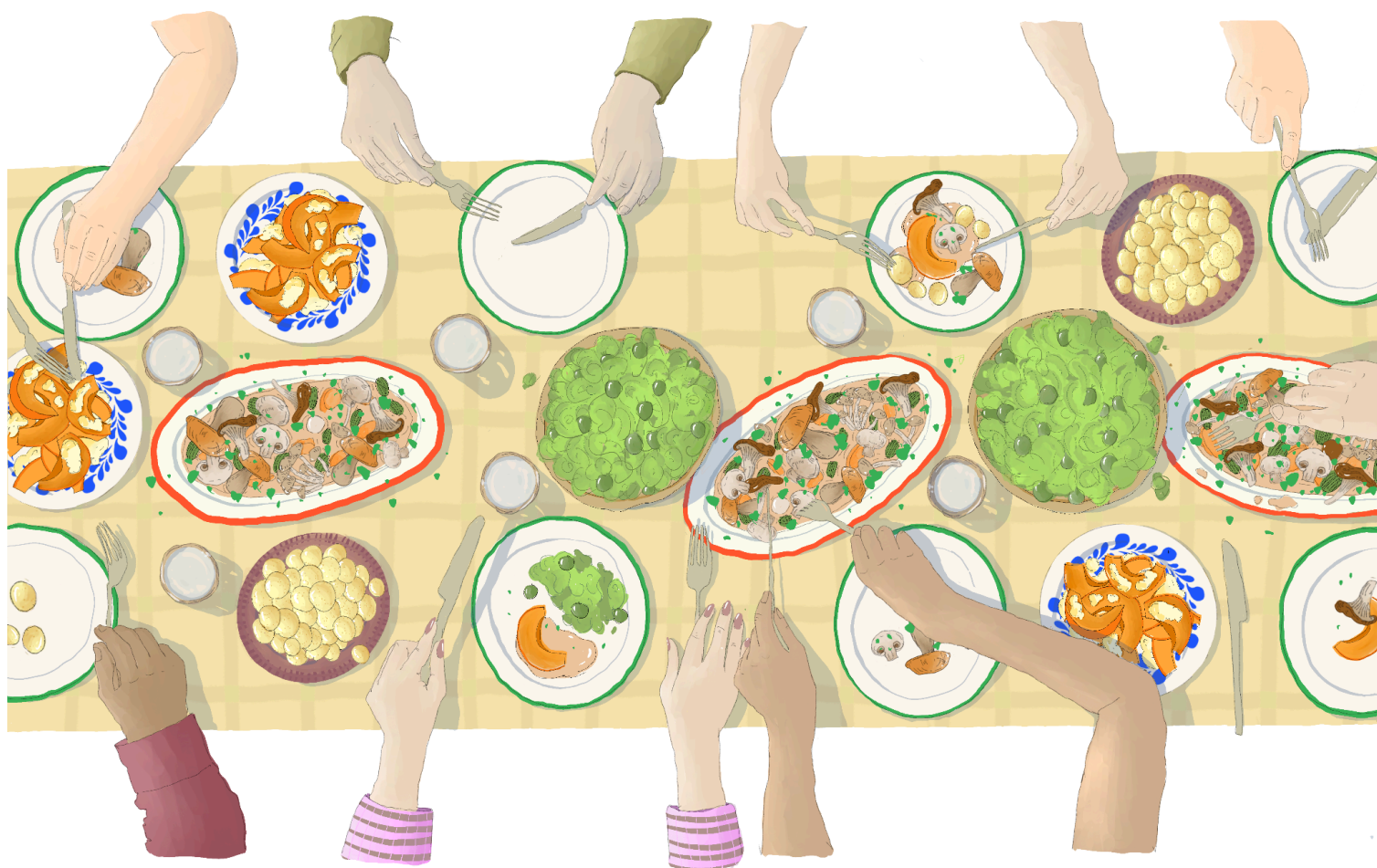


# Menuer ud af huset 2025



flere  
fugle 

## *Lidt om os..*

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 eget bageri Flere Fugle.

Vi arbejder målrettet for bedre forhold og vilkår i restaurationsbranchen, hvorfor alle vores medarbejdere arbejder under overenskomst.



Har I ønsker til en menu, som I ikke ser indfriet på de følgende sider, så tøv ikke med at tage kontakt til os på [catering@flerefugle.dk](mailto:catering@flerefugle.dk)

Alle nedenstående priser er inklusiv moms.



## ***Påskemenu***

*(Min. 6 kuverter)*

Kan bestilles til den 17., 18., 19. og 20.04.. Afhentes i tidsrummet 11-13.  
Sendes i engangsemballage og skal anrettes hjemme på egne fade og skåle.

*Håndpillede rejer med asparges og kold hollandaise*

*Rilette på dansk ørred med sprøde radiser og urter*

*Æggesalat*

*Freds fisk med remo*

*Rugbrød, surdejsbrød og støbt smør fra bageriet*

*3 danske oste og hjemmelavet kompot*

*Marcipan æg*

**325,-**

## ***Konfirmationsmenu (26. april-31. maj)***

*(Min. 25 kuverter)*

*Håndpillede rejer med asparges og kold hollandaise*

*Burrata med sumak syltede rabarber, olivenolie og ramsløg*

*Brød fra bageriet*

*Kylling med bagte tomater, oliven og citron*

*Grillet spidskål med tabin yoghurt, citronskal og persille*

*Kartofler med urter med radiser og ristede boghvedekerner*

*Spæd grøn salat med husets vinaigrette*

**375,-**

*Flere fugles fuglereder med rabarberkompot og syltede rabarber (tilkøb +75)*



## ***Forsommer (maj-juni)***

*(Min. 20 kuverter)*

*Arancini m. citronmayo*

*Asparges med citron aioli og ærteskud*

*Burrata med sumak syltede rabarber, olivenolie og ramsløg*

*Grillet spidskål med tahindressing, beluga linser og persille*

*Kartofler med urter med radiser og ristede boghvedekerner*

*(Tilkøb kylling med bagte tomater, oliven og citron +85,-)*

*Brød fra bageriet*

**325,-**

*Dessert:*

*Pavlova med sæsonens frugt og bær (tilkøb + 75)*

## ***Bryllup (maj-juni)***

*(Min. 30 kuverter)*

*Forret:*

*Burrata med sumak syltede rabarber, olivenolie og ramsløg*

*Ceviche med radiser, agurk og koriander*

*Asparges med citron aioli og ærteskud*

*Brød fra bageriet*

*Hovedret:*

*Sæsonens hvide fisk eller polpette af vild fasan m. smørsovs og grillede citroner*

*Grillet spidskål med tahin-yoghurt og citronskal*

*Kartofler med urter*

*Spæd grøn salat*

*Dessert:*

*Pavlova med sæsonens bær og frugt*

**525,-**

## **Sensommer (juli-september)**

*(Min. 20 kuverter)*

*Burrata med marineret zucchini, citronvinaigrette og mynte*

*Tomato tonello med friterede kapers*

*Grillede rødder med labneh, hot honey og confiterede boghvedekerner*

*Grøn kartoffelsalat med bønner og syltede sennepsfrø*

*Sæsonens salat*

*(Tilkøb kylling med bagte tomater, oliven og citron +85,-)*

*Brød fra bageriet*

**325,-**

*Dessert:*

*Pavlova med sæsonens frugt og bær (tilkøb + 75)*

## **Bryllup (juli-september)**

*(Min. 30 kuverter)*

*Forret:*

*Ceviche med agurk, chili og nigella*

*Burrata med marineret zucchini, citronvinaigrette og mynte*

*Danske tomater med tomatvinaigrette, oregano olie og valnødder*

*Brød fra bageriet*

*Hovedret:*

*Sæsonens hvide fisk eller polpetter af vild fasan m. smørsovs og grillede citroner*

*Grillede rødder med labneh, hot honey og confiterede boghvedekerner*

*Kartofler med urter*

*Sæsonens grønne salat*

*Dessert:*

*Pavlova med sæsonens bær og frugt*

**525,-**

## ***Efterår (oktober-november)***

*(Min. 20 kuverter)*

*Burrata med marineret zucchini, citronvinaigrette og mynte*  
*Bagte rødder på grønne linser med tahindressing*  
*Gnocchi med brunet smør og salvie*  
*Græskar med blå ost og hasselnødder*  
*Salat med sæsonens kål, syltede sumak løg, feta og ristede kerner*  
*(Tilkøb pølse fra Troldgården + 65,-)*  
*Brød fra bageriet*

***345,-***

*Dessert:*

*Basque cheesecake med bærkompot (75,-)*

## ***Receptionsmenu***

*(Min. 20 kuverter)*

*Arancini med citronmayo*  
*Cremede østershatte i radicchio m. ristede boghvedekerner*  
*Rugbrøds crostini med ørred rilette*  
*Crostini med rørt gedeost og krydrede mandelflager*  
*Savory fra bageriet (spørg for udvalg)*  
*Crostini med ricotta, ansjos, citronskal og rosapeber*

*Citron-birkes kage med marcipan*  
*Brownie med bærsukum*

***45,- pr. stk.***



## ***Snack Menu***

*(Min. 6 kuverter)*

*Marinerede oliven & saltede mandler  
Romesco på grillet peberfrugt og ristede mandler  
Rørt ricotta med krydrede mandelflager  
Årstidens savory fra bageriet  
Grissini & surdejsbrød fra bageriet*

***195,-***

### ***Tilkøb:***

*Arancini med citronmayo (+45,-)  
Baccala med grillet citron (+ 55,-)  
Artiskokker med black garlic mayo (fra juli-oktober +45,-)  
Crudité med urtedip (juni-september + 45,-)*



## **Tilkøb**

*Bryllupskage (+75,-)*

### **Snacks**

*- Marinerede oliven og saltede mandler (+45,-)*

*Grissini med to slags dip (+65,-)*

*Crudité med urtedip (+55,-)*

*- Artiskokker med black garlic mayo (+55,-)*

*Arancini med urtemayo (+45,-)*

### **Børnemenü (alder 0-10 år)**

*2 pølsehorn fra bageriet med ketchup  
eller*

*vegetarisk børne lasagne*

*3 slags gnavegrønt og urtedip*

*Dessert*

**95,-**

### **Natmad fra bageriet**

*Pølsehorn m. tomatketchup (2 stk +50,-)*

*Sæsonens savory fra bageriet (+35,-)*

*Toppet focaccia (+65,-)*





## *Betingelser*

Menuen skal vælges af hele selskabet, se minimums antal under de enkelte menuer.

Op- og nedjusteringer af antal, samt allergener kan håndteres indtil 10 hverdage før.

Børn fra 0-3 år indregnes ikke i antal kuverter.

Børn i alderen 4-12 år regnes til halv pris på menuer. Børnemenue kan tilvælges.

Levering i Københavns området kan ske på forespørgsel, priser fra 150,-  
Fade, service og varmekasser skal man selv returnere senest 3 hverdage efter festen.

Ønskes kokke til opsætning og anretning på  
stedet for jeres fest, — kontakt os da endelig for forespørgsel og  
priser. Skriv til [catering@flerefugle.dk](mailto:catering@flerefugle.dk)

## *Ved afbestilling*

Ved afbestilling tidligere end 30 dage før afholdelse faktureres 0% af det samlede beløb.

Ved afbestilling mellem 15-30 dage før afholdelse faktureres 25% af det samlede beløb.

Ved afbestilling mellem 7-14 dage før afholdelse faktureres 50% af det samlede beløb.

Ved afbestilling mellem 3-6 dage før afholdelse faktureres 75% af det samlede beløb.

Ved afbestilling 0-2 dage før afholdelse faktureres 100% af det samlede beløb.

*Vi glæder os til at høre fra dig*

flere  
fugle 