

# Ud af huset

*2024—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) eller tlf. 25115224.

*Alle nedenstående priser er inklusiv moms.*



# *Musvitten*

*365,- pr kuvert*

## *Første servering*

Burrata med chili marinerede appelsiner og sprøde mandelflager  
Romesco af ristede mandler og grillet peberfrugt  
Sort oliventapenade

## *Anden servering*

Kylling med café de paris sauce og persille  
Gnocchi med brunet smør og salvie  
Grøn salat med husets vinaigrette og sprød topping

## *Dessert*

Brownie med kaffeskum og karamelliserede hasselnødder

*Menuen serveres med baguette og surdejsbrød fra bageriet*



# *Sneppen*

*485,- pr kuvert*

## *Første servering*

Burrata med chili marinerede appelsiner og sprøde mandelflager  
Cremede østershatte i radicchio med ristet boghvede  
Tonnato sauce m. bagte tomater og friterede kapers

## *Anden servering*

Kylling med café de paris sauce og persille  
Gnocchi med brunet smør og salvie  
Grillet spidskål med goma mayo og ristet sesam  
Grøn salat med husets vinaigrette og sprød topping

## *Dessert*

Brownie med kaffeskum og karamelliserede hasselnødder  
eller  
Tiramisu

*Menuen serveres med baguette og surdejsbrød fra bageriet*



# *Kongeørnen*

595,- pr kuvert

## *Snacks*

Romesco af ristede mandler og grillet peberfrugt  
Sort oliventapenade  
Saltmandler og oliven  
Grissini

## *Første servering*

Burrata med chili marinerede appelsiner og sprøde mandelflager  
Cremede østershatte i radicchio med ristet boghvede  
Tonnato sauce m. friterede kapers og citron

## *Anden servering*

Kylling med café de paris sauce og frisk persille  
Pomme anna i fad med vinterurter  
Labneh med honning-bagte rødder med gurkemeje og sumak-løg  
Grøn salat med husets vinaigrette og sprød topping  
Surdejsbrød fra bageriet.

## *Dessert*

Brownie med kaffeskum og karamelliserede hasselnødder  
eller  
Basque cheesecake med sæsonens bærkompot

*Menuen serveres med baguette og surdejsbrød fra bageriet*



## *Viben*

*Til den stående reception eller begivenhed*

*45,- pr stk.*

*(vi anbefaler 6-7 "hapsere" pr. person)*

*Crostini fra bageriet med:*

Romesco af grillede peberfrugter og ristede mandler

Rørt laks med friskost, skalotteløg og dild

Rørt gedefriskost og krydrede mandelflager

Røget skinke og selleriremoulade

Arancini med citronmayo og piment d'espelette

Cremede østershatte i radicchio ristede boghvedekerner

Savory frøsnapper fra bageriet med miso karamelliserede porrer  
og ost

*Det søde:*

Mini brownie kaffecreme og karamelliserede hasselnødder

Små citronkager med birkes og vaniljeskum



# *Gråspurven*

*195,- pr kuvert*

To slags tapenade med surdejsbrød

Tærte med årstidens grøntsager

Grøn salat med husets vinaigrette og sprød topping

Marinerede limabønner



Savory frøsnapper fra bageriet (+ 35 kr. pr. kuvert)

Surdejsbrød, ost og pølse (+ 85 kr. pr. kuvert)

Pølsehorn fra bageriet med tomatketchup (+45 kr. pr. kuvert)





*Vi glæder os til at høre fra dig*

**flere  
fugle** 🐦🐦



# *Betingelser*

Menuen skal vælges af hele selskabet og I skal som minimum bestille 20 kuverter.

Op- og nedjusteringer af antal kan håndteres indtil 5 hverdage før.

Menuen skal vælges af hele selskabet.

Vi vil gerne kende eventuelle allergener senest 10 dage i forvejen.

Børn i alderen 4-12 år regnes til halv pris. Børn under 3 år spiser med gratis. Børnemenue kan tilvælges — spørg gerne efter eksempler.

Har I brug for levering eller kokke til opsætning og anretning på stedet for jeres fest, — kontakt os da endelig for forespørgsel og priser

## *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.

