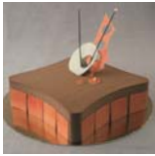




Min. 10 kuverter.

Ved servering i vore selskabslokaler beregnes et serverings-tillæg på kr. 75,- pr. kuvert.

Levering:
0-10 km kr. 100,-
11-30 km kr. 200,-
Over 30 km udregnet pr. km.



FORRETTER

Cremet hummersuppe med søkogte rejer	kr. 69,-
2 luksus tarteletter med høns i asparges	kr. 58,-
Hjemmerørt hønsesalat med bacon, ananas og champignons	kr. 58,-
Unghaneroulade med persille, hertil syrnede fløde	kr. 79,-
Klassisk rejecocktail med masser af rejer	kr. 63,-
Røget lakseroulade med rejer, asparges og kørvelcreme	kr. 65,-
Terrin af tunmouse med skaldyr og limes dressing	kr. 59,-
Klassisk stjernesud	kr. 75,-
Fiskeouverture, surbrød med røget ørred, røget laks, gravad laks, skaldyr og dressing	kr. 75,-

Husets variation af laks. Forskellige tilberedninger af laks, serveres med skaldyr, dressing, citrusfrugter og grønt efter kokkens fantasi samt brød

Lillerings luksus fiskespecialitet med grillet tun med fennikelsalat, dampet rødtunge med hummercreme og røget lakseroulade med rejer, krebs, grønne asparges samt friskbagte citronpeberflutes

HOVEDRETTER

Gammeldags svinekam med surt, sukkerbrunede og hvide kartofler og flødesauce

Klassisk hamburgerryg med friske grøntsager, hvide kartofler og lys aspargesauce

Kalvesteg stegt som vildt, waldorfsalat, tyttebær, brune og hvide kartofler, grønne bønner samt vildtsauce

Gammeldags oksesteg med grøntsager og glaserede løg, hvide og franske kartofler, solbærsyltetøj og okseflødesauce

Bagt roulade af sæsonens fjerkræ, serveres med en cremet risotto, hvidvinssauce, majstimbale, rabarberkompot og tidens grøntsager

Helstegt oksefilet med mild gorgonzolasauce, små kartofler vendt med krydderurter, ragout af sæsonens rodfrugter, bagt gulerodscreme smagt til med hvidvin og små karamelliserede løgtærter

Supermør kalvefilet med kartoffeltimbale, cognacflødesauce, svamperagout, ovnbagte grøntsager, cremet broccolisalat med bacon

Oksemørbrad i svøb af bacon med en kraftig rødvinssauce, svampetimbale, pommes duchesse, filodejsrulle en surprise, tidens grønt samt sæsonens salat

Kalvemørbrad i svøb af parmaskinke. Hertil en kartoffelroulade med spinat, eksklusiv trøffelsauce, kompot af grønne bønner og mandler, bundt af nye gulerødder samt en timbale af østershatte

TAPAS

Sammensæt selv en lækker tapas-buffet. Se meget mere om udvalget på vores hjemmeside www.lilleringskov.dk

BERØMTE GRYDERETTER

Mørbradgryde med svinemørbrad, cocktailpølser, svampe, peberfrugt og bacon i paprikasauce, hertil kartoffelmos eller ris	kr. 99,-
Bøf stroganoff af oksemørbrad, ristede svampe, tomat, hertil gratineret kartoffelmos og rødbeder	kr. 99,-
Hvid lobescoves med friskbagt rugbrød, smør, purløg og rødbeder	kr. 99,-
Dagens ret. Dansk specialitet i rigelige mængder	kr. 85,-

NATMAD

Løgsuppe med gratinerede ostebrød	kr. 50,-
Klar suppe med kød- og melboller samt flutes	kr. 50,-
Flødelegeret aspargessuppe m. kødboller og flutes	kr. 55,-
Ungarsk gullaschsuppe med flutes	kr. 60,-
Karrysuppe smagt til med kokosmælk, serveret med store søkogte rejer og friskbagt brød	kr. 60,-
Tærtbord, 3 forskellige tærter, husets salat, dressing og friskbagt brød	kr. 70,-

FRA SMØRREBRØDSJOMFRUEN

Håndmad, pr. stk.	kr. 15,-
Smørrebrød, pr. stk.	kr. 30,-
Luksus smørrebrød, pr. stk.	kr. 40,-
Pindemadder, pr. stk.	kr. 10,-

Se også stjernesud og fiskeouverture under forretter. På hjemmesiden findes vort store udvalg af sandwich.

PØLSEBORD

6 forskellige slags pølser, frikadeller med kold kartoffelsalat, krydderpaté, lun leverpostej med bacon og ristede champignons, masser af tilbehør, brød og smør

OSTEBORD

3, 4 eller 5 forskellige oste med tilbehør, friskbagt brød, smør og kiks

LIDT GODT TIL KAFFEN

Lillerings specialitet: Chokoladechok, vinder af Danmarks bedste desserttærte 2002	kr. 35,-
Stor cookie med chokostykker	kr. 15,-
Kransekagestykker, 3 forskellige små slags	kr. 30,-
Petit four, 3 forskellige slags	kr. 30,-

Forskellige hjemmelavede lagkager, 12 pers. fra kr. 250,-

DESSERTER

Hjemmelavet islagkage med vafler, 16 pers.	kr. 300,-
Nøddekurv med hjemmelavet is og frugtsalat	kr. 45,-
Marcipankage bagt med frugt, overtrukket med chokoladeganash, hertil hjemmelavet is	kr. 65,-
Pyramide af hvid chokolade og solbærcreme. Serveres med Grand Marnier-is, citruskompot med frisk mynte og sprøde nøddebunde	kr. 65,-
Eventyrlig skovbærkage serveret med bærkompot, vanilje is og sprød nøddetvilt	kr. 65,-

Se hele vort store udvalg af fantastiske desserter, unikke bryllupskager, petit four, lagkager, udsøgte dessertvine og meget, meget mere på hjemmesiden: www.desserten.dk

FÅ EN AF VORE DYGTIGE KOKKE MED HJEM I 3 TIMER

FORRET

Roulade af røget laks, rullet med krydderurter i frisk fløde, serveret med rejer, krebshaler, grønne asparges, kørvelcreme og citronpeberflutes.

HOVEDRET

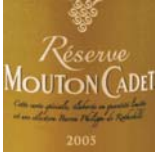
Supermør kalvefilet med kartoffeltimbale, cognacflødesauce, svamperagout, ovnbagte grøntsager, cremet broccolisalat med bacon.

DESSERT

Marcipankage, bagt med syltede frugter, overtrukket med lys chokoladeganash, serveres med hjemmelavet parfait.

299,-
kr. pr. person.
Ekskl. levering
min. 30 pers.

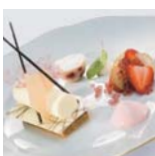
Du er altid velkommen til at kontakte os for yderligere information om leje af kvalificeret personale til din fest. Pris kr. 300 pr. time.



Bestillinger samt rettelser skal ske senest 8 dage før.

Betaling skal ske kontant/check til chaufføren eller ved afhentning.

Servicet skal til-bageleveres rent.



SUPER 1 "DEN LILLE" BUFFET
Terrin af tunmousse med rejer og limecreme.
Kalkunbryst i paprikaflødesauce.
Hjemmemarineret svinefilet i barbecue.
Glaseret skinke med sennep og brun farin.
Ovnbagte kartofler med fløde og løg.
Husets salat med masser af grønt og dressing.
2 slags af husets hjemmebagte brød kr. 109,-

SUPER 2 STEGEBUFFET
Laksepaté af røget og almindelig laks samt hvid fisk, pyntet med rejer, krebs, grønne asparges og dilledressing.
Saftig kalkunbryst i karrysauce med æblestykker.
Grillet kalveculotte med provencekrydderi.
Hjemmemarineret svinefilet i barbecue.
Ovnbagte kartofler med fløde og løg.
Husets salat med masser af grønt og dressing.
2 slags af husets hjemmebagte brød kr. 139,-

SUPER 3 KOLD BUFFET/RECEPTION
Røget åleterrin med æblesalat, kirsebærgelé, sprøde salater og syrnede fløde.
Lakseroulade med skaldyr og køvelcreme.
Kalv vitello tonnato, kold rosastegt kalvefilet.
Cremet pastasalat med rejer og dild.
Unghaneroulade med urtemayonaise og oliven-ananas kompot.
Frisk tærte med feta, basilikum og tomat.
Kyllingespyd glaseret i mangochutney.
Grøntsags meli-melo, sennepsmarinerede grøntsager.
Eventyrlig skovbærkage med bærekompot.
2 slags af husets hjemmebagte brød kr. 175,-

SUPER 4 KLASSISK LUKSUSBUFFET
Lüksus fiskeanretning med røget ørred, røget laks, gravad laks, rejer, skaldyr og kaviar.
Hønse Salat med ristet bacon, ananas og champignon.
Ovnbagte kartofler med fløde og løg.
Grillet kalveculotte.
Hjemmemarineret svinefilet i barbecue.
Persillefarseret svinemørbrad med brun sauce.
Husets salat med masser af grønt og dressing.
Osteanretning med kiks.
Pæretærte med creme fraiche.
2 slags af husets hjemmebagte brød kr. 189,-

SUPER 5 MODERNE LUKSUSBUFFET
Terrin af tunmousse med rejer og krebshealer.
Roulade af røget laks med krydderurter.
Kalv vitello tonnato, kold rosastegt kalvefilet.
Pastasalat de fem P'er: pasta, parmaskinke, pesto, pinjekerner og parmesan.
Saftig kalkunbryst i karrysauce med æblestykker.
Oksemørbrad med rødvinssauce og sukkerærter.
Grov kartoffelmos med creme fraiche.
Klassisk bacontærte med løg.
Sæsonens friske salater vendt med krydderurter.
En af husets prisbelønnede dessertkager:
Limechokolade kage, bestående af en perfekt balance mellem verdens 3 bedste chokolader.
2 slags af husets hjemmebagte brød kr. 199,-

SUPER 6 KONGEBUFFETEN
Røget åleterrin med kirsebærgelé.
Dampet orangemarineret laks med skaldyr.
Unghaneroulade med syrnede fløde og æblesalat.
Basilikumstegt oksefilet med årstidens grøntsager.
Kalvemørbrad i svøb af parmaskinke.
Mos af bagte gulerødder, hvidvin, smør og timian.
Sæsonens svamperagout.
Eksklusiv trøffelsauce samt gorgonzolasauce.
Kartoffeltimbale med krydderurter.
Sæsonens salat med blå ost og ristede nødder.
Husets brødbuffet.
Vor konditorchef vil sammensætte en forrygende dessertbuffet, der består af min. 5 af vore udsøgte specialiteter.
Kage, is og frugt m.m. efter sæsonens udvalg kr. 299,-

3 RETTERS menuer

SUPER 7 DEN KENDTE MENU
Forret: Lüksus tarteletter med høns i asparges.
Hovedret: Kalvesteg stegt som vildt med sukkerbrunede og hvide kartofler, grønne bønner, waldorfsalat, tyttebær og vildtsauce.
Dessert: Nøddekurv med hjemmelavet is og frugtsalat.
2 retters menu kr. 160,-
3 retters menu kr. 185,-

SUPER 8 3 RETTERS MENU
Forret: Roulade af røget laks rullet med krydderurter i frisk fløde, serveret med rejer, krebs, grønne asparges, køvelcreme samt et udvalg af husets brød.
Hovedret: Supermør kalvefilet med kartoffeltimbale, cognacflødesauce, ovnbagte grøntsager, svamperagout og cremet broccolisalat med bacon.
Dessert: Marcipankage bagt med syltede frugter, overtrukket med lys chokoladeganash, serveres med hjemmelavet is kr. 275,-

SUPER 9 3 RETTERS POPULÆR MENU
Forret: Roulade af unghanebryst rullet med frisk persille, serveres med urtemayonaise og æblesalat samt et udvalg af husets brød.
Hovedret: Oksemørbrad i svøb af bacon med en kraftig rødvinssauce, svampetimbale, pommés duchesse, filo-dejsrulle en surprise, tidens grønt samt sæsonens salat.
Dessert: Romantisk hjerte med mousse af jordbær og champagneindlæg. Serveres med en vanilje is, sprøde nøddetvilt samt marinerede bær kr. 299,-

SUPER 10 LUKSUS MENU
Forret: Udvalg af husets fisk: marineret tun med safran-creme, dampet rødtunge med hummersauce og lakseroulade med asparges. Serveres med friskbagt brød.
Hovedret: Kalvemørbrad i svøb af parmaskinke. Hertil en kartoffelroulade med spinat, eksklusiv trøffelsauce, kompot af grønne bønner og mandler, bundt af nye gulerødder samt en timbale af østershatte.
Dessert: Husets enestående toppersert: Variation af chokolade. Et sandt festfyrværkeri af udsøgte smagsoplevelser med verdens bedste chokolade i forskellige udformninger kr. 349,-