



Vi klarer det hele

DET ER VI VANT TIL



Heine Schriver



Brian Brøckner

Ud-af-huset oplevelse

Uanset om det gælder møder, kurser, receptioner, firmafester, julefrokoster, frokostordninger eller andre former for sammenkomster, er vi leveringsdygtige i stort set alle former for mad og forplejning ud af huset. Vi kan på alle måder levere mad, kvalitet og service af særdeles høj kvalitet til alle tænkelige situationer og lejligheder.

Til højre kan De se nogle udvalgte eksempler på forskellige firmaløsninger vi tilbyder til levering hos Dem. Om det er den faste frokostordning til medarbejderne, forplejningen til interne møder, buffeten til sommerfesten, den store 3-retters menu til årets julefrokost eller noget helt andet, så er det helt op til Deres fantasi og behov, hvad vi skal levere, og vi glæder os til høre fra Dem.

Lad os klare det hele

Vi tilbyder også at afholde alle typer af arrangementer for Dem, hvor vi tager os af alt. Vi kan huse fra 10 og op til 250 personer i vore nyrenoverede selskabslokaler, og vi vil med glæde klare hele arrangementet for Dem. Ud fra Deres ønsker fremstiller vi mad, hvor vi altid sætter en stor ære i, at alt er hjemmelavet af de bedste råvarer og i overensstemmelse med sæsonens udvalg. Vi er stolte over at kunne tilby-

de et hav af specialiteter, alle af kvalitet i høj klasse. Vi vil gerne gøre Deres arrangement til en god oplevelse.

Det meste kan lade sig gøre

Om det hele skal ud af huset til Dem eller være et arrangement hos os, er helt op til Deres ønsker. De er naturligvis altid velkommen til at ringe og få en ganske uforpligtende snak, og der er mere information på vores hjemmeside:

www.lilleringskov.dk

Vi brænder for det vi laver

Restauratør Heine Schriver er dobbelt dansk mester i desserttallerken samt dessertkage. Heine driver til daglig Restauranterne Gammel Høver, Lillering Skov og Venge Kloster og fik fra slutningen af 2007 opfyldt sin store drøm om et desserthus med åbningen af Desserten.

Den daglige leder af restauranterne og dessertchef er Brian Brøckner. Inden for de sidste par år er han blevet dansk mester i chokolade 2005. Som medlem af det danske kokkellandshold fik han sølv i dessert til OL 2004, guld til verdensmesterskabet i 2006 og senest i 2008 vandt de guld i alle discipliner ved OL i Erfurt.

Vi glæder os til at høre fra Dem.


RESTAURANT
Høver · Lillering · Venge

RESTAURANT GAMMEL HØVER · RESTAURANT LILLERING SKOV · RESTAURANT VENGE KLOSTER

Telefon 86 94 37 55 · mail@lilleringskov.dk · www.lilleringskov.dk

FROKOST

ordninger

Vores frokostordning består af en forret og en hovedret, 2 slags pålæg med tilbehør, til tider ost og forskellige salater. Bliver altid leveret med hjemmebagt brød fra vort eget konditori. Hver mandag leveres smør til hele ugen og hver fredag leveres ugens lækre kage. Standardfrokost inkl. fredagskage: **kr. 50 + moms/pr. dag.** (Fast levering til f.eks. Galten Elværk på 7. år)

KURSER & MØDER

forplejning

I forbindelse med vores faste frokostordning er vi altid fleksible og kan hurtigt supplere dagens levering til jer med flot, højbelagt smørrebrød, friske rejemadder, velsmagende sandwiches, udsøgte stjerneskud, dagens ret eller andre lækkerier, hvis der er brug for lidt ekstra til dagens møder, interne kurser eller bare for at forkæle medarbejderne lidt ekstra.

RECEPTION & FEST

arrangementer

Når det gælder f.eks. et jubilæum, en reception, årets sommerfest eller en anden form for firmafest har vi et stort og varieret udvalg af hjemmelavede 3-retters menuer samt et hav af spændende buffeter som dinér transportable. Om det skal være en tema-buffet, et festfyrværkeri af et dessertbord eller en buffet med fantastiske specialiteter er op til Dem.

JULEFROKOST

arrangementer

Hvorfor ikke lade os være en del af dette års julefrokost? Vi leverer en af vores lækre, hjemmelavede dinér transportable-menuer til Deres julefrokost. De bestemmer, om det skal være med eller uden vores hjemmelavede brød, en passende vinmenu, en dygtig kok eller vort professionelle serveringspersonale. Det kan blive nøjagtigt, som De ønsker.

Fredagskage

ABONNEMENT

Lad Desserten sørge for det søde indslag til fredagshyggen og forkæl dine medarbejdere med udsøgte smagsoplevelser

Vi gør det let at forkæle de ansatte og tilbyder fast levering af hjemmelavede lækkerier lige til døren, f.eks. hver torsdag eller fredag.

Abonnements-reglerne

- Når vi har jeres tilmelding, vil vi hver uge på den aftalte dag levere det ønskede antal kager.
- Der er ingen binding.
- Ordningen kan opsiges eller ændres med 1 uges varsel.
- Antallet af personer ved tilmelding er gældende ved hver levering, medmindre andet meldes til os pr. mail senest to dage før levering.
- Antal og/eller den ønskede dag for levering kan til hver en tid ændres.
 - Kagerne kan stå på køl ved jer.
 - Levering vil ske den aftalte dag mellem kl. 9 og 12.
 - Min. antal er 10.

Sådan gør De

Ring og få en uforpligtende snak med os om netop Deres ønsker for et kage-abonnement. Pr. person koster det

kun 20 kr. + moms

incl. levering ved over 20 personer

Desserten findes kun som butik på nettet og er en underafdeling af Restaurant Lillering Skov. Vi tilbyder bl.a. bryllupskager, kager, desserter, dessertvine, petit four, hjemmelavet is, frugtanretninger, lagkager, fristelser til kaffen, te og kaffe, småkager, hjemmelavet chokolade, islagkager, og meget mere. Vi har ved hver kage en nøje beskrivelse af ingredienser, snitfoto samt anbefaling af, hvilken dessertvin der passer til. Læs meget mere om vor smagfulde fristelser på:

www.desserten.dk

Vi tilbyder meget mere...

Skal De afholde jubilæum, reception eller en anden form for festlighed, tilbyder vi fantastiske festfyrværkerier af dessertbuffeter med alt, hvad hjertet kan begære, af helt eventyrlige kager og fabelagtige desserter.

Det er som regel kun fantasien, der sætter grænserne i vores univers, så uanset om I ønsker dessertbuffeter, at få fremstillet firmaets logo i chokolade, et kage-abonnement, at få afholdt et underholdende dessertkursus eller noget helt andet glæder vi os til at hjælpe.

 desserten



Silkeborgvej 39
8464 Galten
mail@desserten.dk
www.desserten.dk



Fredag den 25. juni
SKOVBÆRKAGE

En eventyrlig kage med chokoladecreme og en helt fantastisk mousse af skovens friske bær.



Fredag den 2. juli
JORDBÆRTÆRTE

Moderne islæt med mørdejsbund bagt med mandelmasse, hvid chokoladecreme og friske jordbær.



Fredag den 9. juli
DESIGNKAGEN

Et ægteskab af passion og karamel. Kokosbund med creme af passionsfrugt og karamelmousse.



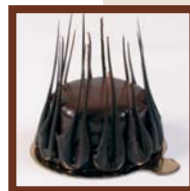
Fredag den 16. juli
JORDBÆRHJERTE

Et romantisk hjerte med smag af champagne, delikat jordbærmousse og legeret vaniljecreme.



Fredag den 23. juli
FRANSK OPERA KAGE

Helt genial smag af chokoladecreme lagt på lag med en lys bund og en Kahlua/mokkacreme.



Fredag den 30. juli
MARCIPANKAGE

Hjemmelavet marcipankage bagt med Amaretto-syltede kirsebær. Dækket med chokoladeganash.



Fredag den 6. august
CRISPY ORANGE DELIGHT

Crispy bund på lag med en mørk chokoladecreme toppet af med en lækker appelsinmousse.



Fredag den 13. august
UDVALG AF PETIT FOUR

Et flot og varieret udvalg af vores smukke, spændende, smagfulde og mest populære petit four.



Fredag den 20. august
SOLBÆRPYRAMIDE

Smukt design og fantastisk smag. Hvid chokolademousse, solbærcreme og mørk chokoladebund.