

Menu for uge 1

Velbekomme

Tirsdag:

Varm ret: Nogle har måske savnet noget andet end steg, rødkål mm, derfor skal vi begejstre jer med en gang boller i karry, vi smager til med masser af aromatiske krydderier, kokosmælk, kefirblade, ingefær og fylder gryden op med årstidens friske rodgrønt og ananas, som tilbehør får du ris, på salaten i dag finder du den ene skål fyldt op med ristet kokosflager, bananchips, rosiner samt peanuts

Det kolde:

- Marieneret kalkunbryst
- Æggesalat på den lette facon
- Mager oksekødssalami – remoulade – ristet løg
- Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årstidsbestemt salat med tilhørende dressing
- **En hyldest til det Danske brød:** "Det ene mere groft end det "andet"

Onsdag:

Varm ret: Kyllingelår i tomat/paprikasauce - hertil kartofler og varmmarineret svampe vendt i sur/sødchili samt persille af den brede slags

Det kolde:

- Leverpostej – asier
- Saltkød – sky – løg i karse
- Laksesalat serveret med rugbrødsgrissini i havsalat
- Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årstidsbestemt salat med tilhørende dressing
- **En hyldest til det Danske brød:** "Det ene mere groft end det "and"
 - **Kage/sødt:** Vi finder på noget lækkert her

Torsdag:

Varm ret: Tilbage til det gode gamle køkken, i dag skal der serveres en lækker en af slagsen, nemlig en vaskeægte krebinet med let stuvede vintergrønt lige som vor mor laver den

Det kolde:

- Æg med en mayonnaise grøn som græsset om sommeren
- Et lækkert fad alt efter det kreative køkken finder på
 - Fiskefilet med remoulade – citron

- Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årstidsbestemt salat med tilhørende dressing
- **En hyldest til det Danske brød:** "Det ene mere groft end det "andet"

Fredag: Mexicansk dag

Varm ret: Chili con carne vi smager til med kakaosmør samt masser af de gode mexicanske krydderier – vores egen chiliguf – spæder den op med 3 slags bønner, servere små nanbrød og hvidløgsyoghurt samt rispilaw, on the side for du lige lidt chiliguf med du selv kan geare din con carne op med

Det kolde:

- Skiver af okseinderlår duppet med olivenolie og lime serveret med en salsa Cruda som betyder ubehandlet grønt såsom tern af frisk tomat, peberfrugt, agurk, gulerod samt masser af salatløg og en anelse frisk koriand
- Dobbelt bagt tortillas med fyld af spinat, kylling og cheddar
 - Rejer i Frijoles refitos – tarco
- Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årstidsbestemt salat med tilhørende dressing
- **De oste vi holder så meget af:** serveret med det tilbehør vi syntes der egner sig hertil
- **En hyldest til det Danske brød:** "Det ene mere groft end det "andet"

Velbekomme Alegener:

Såfremt i ønsker viden eller info omkring alegener skal i være velkommen til, at kontakte Thomas Durlev 20821255 eller mail: info@dg-mad.dk

Information vedrørende 3 timers regel:

Generel hygiejne:

Leverandøren forpligter sig til tidligst er at transportere maden fra køkkenet:

kl.10:00, så kunden kan forvente at 3-timersreglen gælder til senest til kl.13:00, herefter det modtages eget ansvar for opbevaring mm af det leveret fra Durlev's GourMæt

I skal være mere end velkommen til, at tage kontakt til os for nærmere info her.

I skal være mere end velkommen til, at byde ind med ønsker til kommende ugemenuer via denne mail:

info@dg-mad.dk