

## Menu for uge 2

### Velbekomme

#### Mandag:

**Varm ret:** Spanske kødboller af okse i en cremet tomat/basilikumssauce, hertil tortellini i grøn urteolie, on the side parmesandrys du selv kan justere din ret med, på salaten i dag finder du en salat bestående af ristet spansk pølse, figner, flydende honning og masser af frisk persille og græskarkerner på toppen

#### **Det kolde:**

- Clubskinke med kold bearnaisecreme – bløde løg
- Hakket æg på hvide radisser og karse
  - Rejesalat med små toast
- 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"

#### Tirsdag:

**Varm ret:** Vintergryde af sprængt kalkun i orange/dijon sauce serveret med spinatris, salaten i dag består af druer, belugalinser, appelsin samt krydret mandler

#### **Det kolde:**

- 2 slags dansk pålæg med tilbehør
- Vitello tonnato – skiver af kalvetykstegsfillet, tunsovsen servere vi on the side drysset med kapersstøv og grillet citron
- Kartoffel i skiver – bacon og mayonnaise samt 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:** Braiseret oksespidsbryst i cremet skovsvampesauce – knuste kartofler og ærter i olivenolie

#### **Det kolde:**

- Æg og tomat med purløgscreme
- Lam med rødbede/gulerods tzatziki som du finder som du finder som den ene skål fra salatbaren
- Karrysild fyldt op med æbler og drueagurk

- 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"
- **Kage/sødt:** Vi finder på noget lækker her

## Torsdag:

**Varm ret:** Lår af kylling i tandori vi har marineret i over 2 døgn, vi servere her en lun bulgursalat banket op med tomathak, persille, hvidløg, peberfrugt samt feta, som tilbehør laver vi en yoghurt dressing smagt til med mynte, persille og en anelse chili

### **Det kolde:**

- Roastbeef med remoulade og hjemmeristet løg
- Et lækker fad alt efter det kreative køkken finder på
  - Leverpostej med rødbeder fra eget køkken
- 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:

**Varm ret:** Skinkestrimler vi har marineret og kogt mørt i ketchupmanis, soja, sur/sød, lime, kefirblade samt ingefær, det hele er vendt sammen med nudler og selvsamme marinade, på toppen drysser vi med peanuts i frisk koriand, på salaten finder du spidskålsalat vendt i sur/sød chili og sød basilikum

### **Det kolde:**

- Fyld selv mini bagels
- Kalkun med rødbedehumus
- Dagens fiskeanretning
- 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](mailto: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](mailto:info@dg-mad.dk)