

## Menu for uge 3

### Velbekomme

#### Mandag:

**Varm ret:** Gammeldaw´s oksesteg garneret med sauce, glaseret perleløg og persille hak, dertil raspet kartofler i timian

#### **Det kolde:**

- Hamburgerryg med italiensk salat på den lette facon
  - Asparges vinaigrette med hakket æg
  - Torskerogn med remoulade – citron og dild
- 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:** Med inspiration fra det Nordafrikanske køkken, og serverer en KalveTajine med abrikoser, mandler, spinat og kikærter. Når du stikker næsen ind over din tallerken, vil du finde duftnoter af korianderfrø, cayennepeber og tørret ingefær. On the side serverer vi smørbagte søde og alm bagekartofler med sort sesamfrø samt syltede blomkål a la vores agurkesalat - dog med afrikanske aner

#### **Det kolde:**

- Æg med kaviarcreme smagt til med dild og citrus
- Kalkun med grønærtehumus smagt til med tahin, cayenne samt et strø karry
- Flæskesteg med hjemmelavet rødkålsalat kogt ind med ribs, orange samt laurbær
- 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:** 2 stk. Smørstegte fiskefrikadeller af laks og torsk rørt med yoghurt og porre. Dellerne serverer vi med dildstuede små kartofler samt en miks af forskellige kålarter tilberedt med tomat

#### **Det kolde:**

- Roastbeef – pickles – peberrod
- Lun leverpostej – bacon og rødbede
  - Æggesalat som vi laver den

- 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 lækkert her

## Torsdag:

**Varm ret:** Forloren harer som i gode gamle dage, vi servere den i en vildtsauce smagt til med tyttebærgele, kartofler og så lige en lægger æblekompot, på salaten i dag finder du en old school råkostsalat

### **Det kolde:**

- Hønsesalat med ristet svampe på toppen
- Et lækkert fad alt efter det kreative køkken finder på
  - Nudelsalat med rejer og det grønne fra årstiden
- 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:** fredag står den på kalkunbryst i hjemmelavet grøn karrypasta spædet op med kokosmælk. Som i Østen vil du kunne fornemme noter af ingefær, hvidløg og citrusfrugter, når du dufter til din tallerken. Der er tre gange grønt som garniture, nemlig grønne bønner, Springløg og Sugarsnaps. Der er jasminris on the side kogt med kokosmælk og citrongræs, på salaten finder du chutney bagt rodgrønt

### **Det kolde:**

- Til dem som holder af det traditionelle frokostfad, vi laver her et godt dansk fad bestående af 2 slags pålæg med dertil hørende tilbehør fra eget køkken
  - Friskkogt æg med grøn mayo
- Vi har haft snøren ude for at fange lidt frisk fisk og har her fået fanget lidt laks
- 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)