

## Menu for uge 37

### Velbekomme

#### Mandag hygger vi med retro menu

**Varm ret:** Et dejligt ønske fra en kunde, tartelet med høns i grønne og hvide asparges – hertil får du persille pommer som min mormor altid serverede hertil

#### **Det kolde:**

- Fuglekvider som fra slagteren i Brovst – vi topper den med en håndfuld springløg og karse
- Roastbeef med flødepeberrod og surt fra eget sylteri
- Fiskefilet med remoulade vi har banket op med hakket kapers, drueagurk og en anelse 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:** Flødegullasch vi fylder op med et hav af rodgrønt, svampe og bagte løg – dertil bagt mos, vi sender asier med til jer her

#### **Det kolde**

- Friskpillet æg med citron kaviar
- Kalkunsalami med blomkålschutney
- Hjemmelavet makrelsalat med purløg og ristet rugbrød i havsalt
- 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:** En gammeldags klassiker fra danske egne – kåldolme marskeret med timiansky – dertil pommes saute´

#### **Det kolde:**

- Tun med grillet citron
- Kalvesteg med tomathumus
- Lammeculotte med tzatziki af 3 forskellige slags rodgrønt
- Bland selv salat bestående af 4 slags samt en kreativ årstidsbestemt salat med tilhørende dressing
- Kage/sødt: vi finder på noget lækkert her

- **En hyldest til det Danske brød:** "Det ene mere groft end det andet"

### **Torsdag**

**Varm ret:** Musaka af oksekød – marineret auberginer – kartofler samt en masse aromatiske krydderier

#### **Det kolde:**

- Æg på rede af økoæg du selv piller, vi serverer her en grøn mayonnaise du selv kan komme på
- Okseinderlår med remoulade – ristet løg vi selv har ristet
  - Cremet krydderurtesild
- 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:** Så skal der hygges og bygges - vi sender bøffer og en lækker bolle med så du selv kan lave en lækker burger – tilbehør finder du på salatbaren – af smørelse laver vi en let chilimayonnaise samt coleslaw

#### **Det kolde:**

- vi finder på noget lækkeret alt efter vind og vejr.
- Rørt postej med rødbeder kogt ind med mørk peber, timian og mørk balsamico samt rørsukker
  - kalkun i pesto og parmesanflager på sprød salat
- 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 kl.10:00, så kunden kan forvente at 3-timersreglen gælder til senest



kl.13:00, herefter det kundes eget ansvar for opbevaring mm af det leveret fra Durlevs GourMæt

Dette gælder kun vores kunder der får leveret fra vores køkken i Hvidovre og ikke i vore kantiner

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)

Sidste onsdag hentede vi inspiration i Mexico, da vi skulle finde på noget. I denne uge har vi været en tur i Indien for at finde onsdagens varme ret. Du får Butterchicken tilberedt med yoghurt, aromatiske krydderier, tomat og løg. Der er naturligvis Basmatiris og nanbrød on the side. Den hjemmegjorte mangochutney skal du heller ikke snydes for, så den er der selvfølgelig også