



HARVEST CATERING

Menu uge 4

	Mandag	Tirsdag	Onsdag	Torsdag	Fredag
Varm ret:	Kylling Cacciatore m/chianti, tomat, rosmarin og braiseret ris	Gammeldags oksesteg m/perleløg sky og kartofler	Rød peberfrugt suppe m/rosmarin	Langtidsstegt kinisisk sur/sød bbq svinekød m/nudler, anis, chili, soja og forårsløg	Chili con carne m/chips og crème fraiche
Pålæg I	Roastbeef m/remoulade	Skinkesalat m/italiensk salat	Pølse og charcuterie m/cornichon	Hønsesalat m/sennep, ærter og asparges	Diverse pålæg
Pålæg II	Skaldyrssalat m/kokos, agurk og asparges	Æg og tomat m/vores mayo	Fisketerrin m/krydder mayo og krydder urtesalat	Æg og rejer m/vores mayo	Diverse pålæg
Pålæg III	Spinat og svampe frittatta m/Parmesan	Ost	Southern fried chicken m/chili mayo	Pålægsfad	Diverse pålæg
Salat I	Gulerødder, æbler og druer råkost	Rå fennikel, rucola, æble og granatæble	Pasta Arabiata	Diverse salater	Diverse salater
Salat II	Grøn salat	Grøn salat	Grøn salat	Grøn salat	Grøn salat
Salat III	Haricot vert m/mandler og hvidløg	Rå grøntsager	Edamame bønner, grønne- og røde bønner og majs Kage	Salat med brun ris m/tørret frugt, forårsløg, nødder og mango chutney	Diverse salater