

Lad dig forkæle på lige fod med gæsterne



En festlig begivenhed er altid værd, at fejre. Undgå alle bekymringer om festen og lad mig tage hånd om den fra starten...

Du kan vælge, at få maden leveret og selv arrangere og servere. Men, du har også mulighed for at tilvælge både kok og hjælpere – så klarer vi alt! - lige fra opdækning af festbordet til borddekorationer.

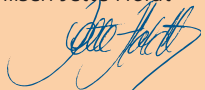
Har du valgt at jeg, kokken, skal være til stede, så kæler jeg for maden mens du hygger dig med dine gæster!

Gennem mere end 12 år har jeg stået for, at arrangere unikke fester! Har bl.a. lavet sjove og spændende temafester - min uddannelse som dekoratør gør, at jeg kan arrangere din næste temafest i forsamlingshuset, firmalokalet, teltet eller hallen

Alle mine arrangementer har altid været en god oplevelse, især er det dejligt, at opleve når de samme gæster kommer igen og igen. Helt specielt er det, at følge en familie med forskellige mærkedage...

Jeg glæder mig til, at være med til din reception, dit jubilæum, jeres firmaarrangement, jeres bryllup, konfirmation- en, fødselsdagen eller temafesten.

Hilsen Jette Holdt



Buffet

BUFFET 1

Lakserose med mousse & røget laks på aspargesalat, dertil friskbagt brød.

Helstegt oksefilet stegt på krydderurter samt kalkunroulade - dertil forskellige salater, med ovnbagte, grillede & marinerede grøntsager. Kartoffelkage bagt i fløde m/urter & friskbagt brød med urtesmør - tzatziki & salsa.

Dessertbord: hasselnøddekage, mandeltærte med chokolade trøffelcreme & friske frugter samt hjemmelavet isdessert.

Pris pr. couvert**Kr. 218.00**

BUFFET 2

Basilikum ovnbagt torsk med ananas-sauté Pesto glaseret laks på marinerede salater Ingefær marineret kylling på salater med bacon Serveres med friskbagt brød.

Rødvins glaseret svinefilet med grøntsagsmix, en enkel salat, kartoffelskiver bagt m/urter samt kryddersauce.

Emmenthaler med ovnbagte peber & oliven Skovbær mazarin med creme fraiche.

Pris pr. couvert**Kr. 198.00**

Fadservering

FORRETTER

Røget hellefisk med schampii rejer på salat m/brød**Kr. 65.00**

Ovnbagt hvid fisk med røget ørredmousse på salat m/brød.....**Kr. 48.00**

HOVEDRETTER

Kalve striplion, dertil kartoffelkage bagt i fløde med rodfrugter, let salat i olie/ eddike, ovnbagte grøntsager & kalvesky**Kr. 158.00**

Svinekam stegt i dijon/farin, dertil vookgrøntsager, let salat, kartoffelpandekage & madeirasky**Kr. 118.00**

DESSERTER

Chokoladekage med vaniljeis & frugter**Kr. 52.00**

Hjemmelavet islagkage med chokoladecreme**Kr. 48.00**

NATMAD

Frikadeller med kold kartoffelsalat, rugbrød & surt**Kr. 45.00**

Klassisk suppe efter eget valg med friskbagt brød**Kr. 42.00**

Receptionsbuffet

VÆLG selv - 8 fristelser

Ørredmousse med ristet serranoskinke
Varmrøget laks med salater
Ovndampet laks i dild
Røget hellefisk med soltørret tomat
Pepperoni med artiskokkker
Dijon marineret kalkun med purløg
Nøddepaté med cornicons
Roastbeef med pickles
Røget skinke med mango
Minisandwiches med tunmousse
Emmenthaler med ovnbagt peber
Castello med figen
Brownies & mandel snitter
Kransekagekonfekt

Pris pr. couvert **Kr. 112.00**

BORDOPDÆKNING

med stofduge/servietter, lys & blomsterdekorationer
Pris pr. couvert**Kr. 65.00**

Kokkehjælp: på feststedet,

pr. couvert..... **Kr. 25.00**

Dette er et lille udvalg af de retter jeg tilbereder.... jeg er naturligvis imødekommende overfor dine ønsker !

