

# SMØRREBRØD KOLONIAL DELIKATESSE

ØSTER FARIMAGSGADE 10  
2100 KØBENHAVN Ø  
TLF: 35559303  
MAIL: CATERING@AAMANN.DK  
WWW.AAMANN.DK

Vi tager forbehold for ændringer i menuen  
Ved spørgsmål i forhold til allergener, spørg da personale

## CATERING OG ARRANGEMENTER

Skal du have gæster, skal noget i firmaet fejres, eller skal en højtid markeres? Så kan vi give dine gæster og dig de bedste smagsoplevelser.

Vi bruger kun de bedste råvarer, vi kan opdrive, og vores retter følger naturligvis årstidernes skiften. Vores erfarne kokke brænder for at give dig den bedste oplevelse, og alle retter er tilberedt med stor omsorg.

Send os en mail på [catering@aamanns.dk](mailto:catering@aamanns.dk) for yderligere information eller bestilling. Eller bestil online på [www.aamanns.dk](http://www.aamanns.dk)

## MINISMØRREBRØD

Til sæsonens fester, møder eller receptioner anbefaler vi Aamanns minismørrebrød, som er en mindre version af vores velkendte smørrebrød.

De egner sig fortrinligt til at spise stående uden bestik (evt. med en serviet eller tallerken) og er samtidig et velsmagende og sundere gastronomisk alternativ til snacks.

## AAMANNS MINISMØRREBRØD

Avocado med syltede salatløg, citroncreme, kål, rugchips og ærteskud

-

Nye kartofler med rygeost, ærter, grønne asparges, ristede løg og urter

-

Gl. dags modnede sild med citrus, sennep, nye kartofler, flødeost og boghvede

-

Smilende æg med røget laks, syltet og rå fennikel, estragonemulsion og rugkrummer

-

Lakserillette med varmrøget laks, cremefraiche, mayonnaise og masser af friske urter

-

Hønsesalat med sennep, selleri, æbler, hjertesalat og kyllingskind

-

Braiseret bryst af gris med rabarber, sennepscreme, timian og baconcrumble

-

Grillet tyndsteg med bearnaiscreme, let bagte tomater, syltede agurker og sprød kartoffel

-

Tatar af okseinderlår, løvstikkeemulsion, grønne tomater, radiser og kartoffelchips

-

Røget Bovbjerg med kirsebær/løgkompot og sprødt rugbrød

-

Dronning Victoria med jordbærmarmelade, vanilje og ristede mandler

-

Mandelkage med tykmælkscreme, honning og vanilje

Pris pr. kuvert  
**4 forskellige slags 140,-**  
**5 forskellige slags 175,-**  
**6 forskellige slags 210,-**  
**7 forskellige slags 245,-**  
**8 forskellige slags 280,-**

Minimum 5 kuverter  
Alle priser er inkl. moms og eksklusiv levering

## AAMANNS BUFFET

Aamanns buffet leveres smukt anrettet på præsentabel engangsemballage lige til at sætte på bordet.

Der medfølger en varmevejledning til de retter, som kan opvarmes.

## KOLDE RETTER

Avocado med syltede salatløg, citroncreme, kål, rugchips og ærteskud

-

Nye kartofler med rygeost, ærter, grønne asparges, ristede løg og urter

-

Gl. dags modnede sild med citrus, sennep, nye kartofler, flødeost og boghvede

-

Smilende æg med røget laks, syltet og rå fennikel, estragonemulsion og rugkrummer

-

Hønsesalat med sennep, selleri, æbler, hjertesalat og kyllingskind

-

Braiseret bryst af gris med rabarber, sennepscreme, timian og baconcrumble

-

Tatar af okseinderlår, løvstikkeemulsion, grønne tomater, radiser og kartoffelchips

## RETTER TIL OPVARMNING

Frikadeller af kalv og flæsk fra Grambogård og perlebygssalat med æbler, nødder, vinaigrette og krydderurter

-

Grillet tyndsteg med krølfedt af okse fra Grambogård og pesto af friske urter med ristede mandler og vesterhavssost

-

Lun kartoffelkompot rørt med masser af smør, lagret æbleeddike, skalotter, citronskal og masser af krydderurter

## ØST OG DESSERT

2 danske oste med hvedebrød og kompot (+35,-)

-

Mandelkage med drænet tykmælk, vanilje og honning

-

Æbletrifli med mandelcrumble, vanilje og fed cremefraiche

Buffeten er inklusiv vores eget økologiske surdejsrugbrød og økologisk smør

Pris pr. kuvert  
**6 forskellige retter 300,-**  
**7 forskellige retter 350,-**  
**8 forskellige retter 400,-**  
**9 forskellige retter 450,-**  
**10 forskellige retter 500,-**

Minimum 10 kuverter.  
Alle priserne er inkl. moms og eksklusiv levering