MENU 14.06.17 – 29.08.17

# SMØRREBRØD
# KOLONIAL
# DELIKATESSE

ØSTER FARIMAGSGADE 10
2100 KØBENHAVN Ø
TLF: 35559303
MAIL: CATERING@AAMANNS.DK
WWW.AAMANNS.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 for yderligere information eller bestilling. Eller bestil online på 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 kyllingeskind
-
Braiseret bryst af gris med rabarber,
sennepscreme, timian og baconcrumble
-
Grillet tyndsteg med bearnaisecreme, 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 kyllingeskind
-
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 perlebygsalat
med æbler, nødder, vinaigrette og krydderurter
-
Grillet tyndsteg med krølfedt af okse fra Grambogård
og pesto af friske urter med ristede mandler og vesterhavsost
-
Lun kartoffelkompot rørt med masser af smør, lagret
æbleeddike, skalotter, citronskal og masser af krydderurter

## OST OG DESSERT

2 danske oste med hvedebrød og kompot (+35,-)
-
Mandelkage med drænet tykmælk, vanilje og honning
-
Rabarbertrifli 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*

MENU 30.08.17 – 14.11.17

# SMØRREBRØD
# KOLONIAL
# DELIKATESSE

ØSTER FARIMAGSGADE 10
2100 KØBENHAVN Ø
TLF: 35559303
MAIL: CATERING@AAMANNS.DK
WWW.AAMANNS.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 for yderligere information eller bestilling. Eller bestil online på 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
-
Gammeldags modnede sild med friskost, syltede blommer,
peberrod og boghvedekerner
-
Smilende æg med røget helleflynder, dildemulsion,
syltet og rå fennikel
-
Saltet islandsk laks med syltede stikkelsbær,
purløgsemulsion og radiser
-
Lakserillette med varmrøget laks, cremefraiche,
mayonnaise og masser af friske urter
-
Hønsesalat med sennep, selleri, æbler,
hjertesalat og kyllingeskind
-
Braiseret grisebryst med bagt æble, sennep,
glaskål og bacon
-
Grillet oksetyndsteg med bearnaisecreme, syltede agurker,
bagt tomat og sprød kartoffel
-
Rørt oksetatar med røget mayonnaise,
syltede rødløg og hasselnøddecrumble
-
Dronning Victoria med chutney af æbler,
dadler, malt, løg og ristede mandler
-
Blå Kornblomst med blommekompot,
boghvedekerner og karse
-
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
-
Gammeldags modnede sild med friskost, syltede blommer,
peberrod og boghvedekerner
-
Smilende æg med røget helleflynder, dildemulsion,
syltet og rå fennikel
-
Saltet islandsk laks med syltede stikkelsbær,
purløgsemulsion og radiser
-
Hønsesalat med sennep, selleri, æbler,
hjertesalat og kyllingeskind
-
Braiseret grisebryst med bagt æble,
sennep, glaskål og bacon
-
Rørt oksetatar med røget mayonnaise,
syltede rødløg og hasselnøddecrumble

## RETTER TIL OPVARMNING

Frikadeller af kalv og flæsk fra Grambogård og perlebygsalat
med æbler, nødder, vinaigrette og krydderurter
-
Grillet tyndsteg med krølfedt af okse fra Grambogård
og pesto af friske urter med ristede mandler og vesterhavsost
-
Lun kartoffelkompot rørt med masser af smør, lagret
æbleeddike, skalotter, citronskal og masser af krydderurter

## OST OG DESSERT

2 danske oste med hvedebrød og kompot (+35,-)
-
Mandelkage med drænet tykmælk, vanilje og honning
-
Æblertrifli 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*