

# SMØRREBRØD KOLONIAL DELIKATESSE

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

## CATERING OG ARRANGEMENTER

Skal du have gæster, skal noget i firmaet fejres eller skal julen 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 er velegnet 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 citroncreme, kål, syltede salatløg og rugbrødschips

-

Kartofler med røget mayonnaise, milde syltede løg, urtesalat, radiser og rugkrummer

-

Økologisk æg med mayonnaise, syltet og rå fennikel, ristede mandler og dild

-

Citronsild med cremefraiche, citronmarmelade, peberrod og boghvedekerner

-

Røget hellefisk med friskost og salat med stenbiderrogn, glaskål, rå æbler og kartoffelchips

-

Laksesalat med spidskål, kapers, syltede agurker, radiser og rugkrummer

-

Hønsesalat med sennep og honning, selleri, æbler og kyllingeskind

-

Terrin af confiteret gris rørt med urter, citronskal, sennep, persillerødder, sennepsmayo og bacon

-

Grillet oksefilet med bearnaisecreme, syltede agurker, bagte tomater og sprøde kartofler

-

Rørt oksetatar med urteemulsion, kapers, radiser, forårsløg og ristede hasselnødder

-

Bernstein grube med abrikoser, sennep og ristede boghvedekerner

-

Blå kornblomst med hyldeblomstsyltede sultanarosiner og hasselnødder

-

Mandelkage med drænet tykmælk, vanilje og honning

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 citroncreme, kål, syltede salatløg og rugbrødschips

-

Kartofler med røget mayonnaise, milde syltede løg, urtesalat, radiser og rugkrummer

-

Økologisk æg med mayonnaise, syltet og rå fennikel, ristede mandler og dild

-

Citronsild med cremefraiche, citronmarmelade, peberrod og boghvedekerner

-

Røget hellefisk med friskost og salat med stenbiderrogn, glaskål, rå æbler og kartoffelchips

-

Hønsesalat med sennep og honning, selleri, æbler og kyllingeskind

-

Terrin af confiteret gris rørt med urter, citronskal, sennep, persillerødder, sennepsmayo og bacon

-

Grillet oksefilet med bearnaisecreme, syltede agurker, bagte tomater og sprøde kartofler

-

Rørt oksetatar med urteemulsion, kapers, radiser, forårsløg og ristede hasselnødder

## RETTER TIL OPVARMNING

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

-

Grillet tyndsteg med krøfted 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

## OST OG DESSERT

2 danske oste med hvedebrød og kompot (+20,-)

-

Mandelkage med drænet tykmælk, vanilje og honning

-

Chokoladekage med chokolademousse

-

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