

FÅ AAMANNS LEVERET DIREKTE TIL DIT FESTBORD

Særlige begivenheder og mærkedage kalder på velsmagende og festlig mad og drikke. Hos Aamanns har vi mange års erfaring med at levere mad til fester og andre højtider hos både private og firmaer.

Lad os stå for det hårde arbejde i køkkenet, så du kan nyde tiden sammen med dine gæster. Maden bliver leveret smukt anrettet i præsentabelt engangsemballage, som kan sættes direkte på bordet. Der medfølger instrukser til de retter, der skal varmes.

Vi kan desuden levere drikkevarer og stiller også gerne op med vores søde og imødekommende personale, hvis I har brug for en hånd under jeres fest.

LAD OS HJÆLPE

Vil du høre mere om, hvordan vi kan hjælpe dig og dit selskab? Skriv til os på catering@aamanns.dk eller ring på +45 20805200.

PÅ TALLERKNEN

Hos Aamanns laver vi mad, hvor velsmag, bæredygtighed, råvarekvalitet og sæsonvariation harmonerer. Respekten for det gode kokkehåndværk og råvarenes unikke smag er rygraden i alt, hvad vi laver.

Vi sylter, braiserer, steger, og bager selv alt fra bunden. Frugt og grøntsager er i sæson, fisken er bæredygtig, og kødet kommer fra dyr, der har levet et anstændigt liv på friland. Alle mejeriprodukter er økologiske og vores korn bliver dyrket efter biodynamiske principper på marker ved Herslev.

Bemærk at buffeten skal bestilles til minimum 10 personer. Priserne herunder er uden levering.

AAMANNS SMØRREBRØDSBUFFET

Et udpluk af vores mest populære smørrebrødstopning, serveret i skåle og på fade, lige til at lægge på det tilhørende hjemmebagte brød. Vælg selv, om I vil afslutte med en dessert.

Røget laksesalat
kål, urter og hjertesalat

Hønsesalat
honning, sennep, rå æbler, selleri og sprødt kyllingeskind

Smilende æg
estragonmayo, fennikel og ristede mandler

Braiseret grisebryst
rabarberkompot, tykmælk, frisk timian og sprøde flæskesvær

Rørt oksetatar
rygeost, syltede stikkelsbær og kartoffelchips

Nye kartofler
løvstikkemayo, friske radiser og syltede- og stegte løg

To slags økologisk surdejsbrød og smør

285 per person

AAMANNS KLASSISKE BUFFET

En velsmagende gæstemenu, der kan serveres samlet eller deles op i en kold og en lun servering, hvis du foretrækker det. Menuen afsluttes naturligvis med en dessert.

Røget laksesalat
kål, urter og hjertesalat

Rørt oksetatar
rygeost, syltede stikkelsbær og kartoffelchips

Grillet oksefilet
krølfedt og urtepesto (kan lunes)

Frikadeller
syltede agurker og friske krydderurter (kan lunes)

Kartoffelkompot
rigeligt smør, citrus og urter (kan lunes)

Jordbærtrifli
mascarpone, vanilje og ristede mandler

To slags økologisk surdejsbrød og smør

315 per person

TILVALG

Smørstegt rødspættefilet med grøn remoulade og syltede løg
75,-

Frikadeller med syltede agurker og friske urter
55,-

Leverpostej med stegte svampe, løg og bacon
55,-

Jordbærtrifli med mascarpone, vanilje og ristede mandler
55,-

2 danske økologiske oste med frugtkompot
75,-