

SMØRREBRØD KOLONIAL DELIKATESSE

SMØRREBRØD FOR RECEPTIONS OR PRIVATE PARTIES?
CONTACT US:

CATERING@AAMANN.S OR PHONE + 45 20805200

LUNT SMØRREBRØD TO GO

SMØRSTEGT RØDSPÆTTE MED RODFRUGTSREMOULADE
SYLTEDE RØDLØG OG BRÆNDT CITRON 125,-

LUN LEVERPOSTEJ MED STEGTE SVAMPE, LØG, BACON,
SYLTEDE RØDBEDER OG FRISKE URTER 95,-

FRIKADELLER MED SYLTEDE AGURKER,
SENNEPSMAYONNAISE OG FRISKE URTER 95,-

FAVORITTERNE: 185,-
GAMMELDAGS MODNEDE SILD
HØNSESALAT
RØRT OKSETATAR

SMØRREBRØD TO GO VI ANBEFALER 3 STYKKER PR. PERSON 65,-

AVOCADO MED CITRONCREME, KÅL,
SYLTEDE SALATLØG OG SPRØDE RUGBRØDSCHIPS

KARTOFFEL MED RØGET MAYONNAISE, RADISER, SYLTEDE
RØDLØG OG KARTOFFELCHIPS

ØKOLOGISK ÆG MED HÅNDPILLEDE REJER,
PEBERMAYONNAISE, BAGTE TOMATER OG RISTEDE MANDLER

GAMMELDAGS MODNEDE SILD MED KARRY, ÆBLE,
BLADESELLERI, CREME FRAICHE OG SPRØD BOGHVEDE

KOLDRØGET ISLANDSK LAKS MED STENBIDDERROGN,
SYLTEDE SKALOTTELØG, FRISKOST, RADISER OG RUGKRUMMER

HØNSESALAT MED HONNING, SENNEP, ÆBLER, SELLERI,
HJERTESALAT OG SPRØDT KYLLINGESKIND

CONFITERET GRIS MED SENNEPSCREME, SYLTEDE GULERØDDER,
FRISKE URTER OG SPRØD BACON

GRILLET OKSETYKSTEG MED BEARNAISECREME, SYLTEDE
AGURKER, BAGTE TOMATER OG SPRØDE KARTOFLER

RØRT OKSETATAR MED LØVSTIKKEMAYONNAISE, KAPERS,
SYLTEDE BEDER OG HASSELNØDDECUMBLE

BERNSTEIN GRUBÉ MED ÆBLE- OG ABRİKOSCHUTNEY, RISTEDE
MANDLER OG KARSE

BLÅ KORNBLOMST MED SOLBÆRKOMPOT, SULTANA- OG
PORSESNAPS, RISTEDE VALNØDDER OG OXALIS

DESSERTER TO GO

TIRAMISU MED TIA MARIA (KAFFELIKØR) 38,-
CHOKOLADEMOUSSE AF ORIADO 60% 38,-
MANDELKAGE MED VANILJECREME 38,-

WARM SMØRREBRØD TO GO

PAN FRIED PLAICE WITH REMOULADE,
PICKLED RED ONIONS AND CHARRED LEMON 125,-

WARM LIVER PATÉ WITH MUSHROOMS, BACON,
PICKLED BEET ROOT AND FRESH HERBS 95,-

"FRIKADELLER" MEATBALLS WITH PICKLED CUCUMBER
AND YOGHURT DRESSING WITH MUSTARD 95,-

THE FAVORITES: 185,-
MARINATED HERRING
CHICKEN SALAD
BEEF TARTARE

SMØRREBRØD TO GO WE RECOMMEND 3 PIECES PR. PERSON 65,-

AVOCADO WITH LEMON DRESSING, KALE,
PICKLED ONIONS, AND CRISPY RYE

POTATOES WITH SMOKED MAYONNAISE, RADISH, PICKLED
ONIONS, AND POTATO CHIPS

ORGANIC EGGS WITH HAND-PEELED SHRIMPS, PEBER
MAYONNAISE, BAKED TOMATOES, AND ROASTED ALMONDS

MARINATED HERRING WITH CURRY, APPLE, CELERY, CREME
FRAICHE, AND CRISPY BUCKWHEAT

COLD SMOKED ICELANDIC SALMON WITH LUMPFISH ROE,
PICKLED SHALLOTS, FRESH CHEESE, RADISH, AND RYE CRUMBLE

CHICKEN SALAD WITH APPLE, CELERICAC, HONEY, MUSTARD,
GEM LETTUCE, AND CRISPY CHICKEN SKIN

TERRINE OF BRAISED PORK WITH MUSTARD-CREME,
PICKLED CARROTS, FRESH HERBS, AND BACON

GRILLED SIRLOIN WITH BÉARNAISE CREAM,
PICKLES, BAKED TOMATO, AND CRISPY POTATO

BEEF TARTARE WITH LOVAGE MAYONNAISE, PICKLED
BEETROOTS, CAPERS, AND RYE CRUMBLE WITH HAZELNUT

BERNSTEIN GRUBE WITH APPLE- AND APRICOT CHUTNEY,
ROASTED ALMONDS, AND CRESS

BLUE CHEESE WITH BLACKCURRANT COMPOTE, SULTANA- AND
SWEET GALE SCHNAPPS, ROASTED WALNUTS AND OXALIS

DESSERTS TO GO

TIRAMISU WITH TIA MARIA (COFFEE LIQUEUR) 38,-
CHOCOLATE MOUSSE ORIADO 60% 38,-
ALMOND CAKE WITH SIRUP AND VANILLA CREAM 38,-