

FÅ AAMANN'S LEVERET DIREKTE TIL DIT FESTBORD

Særlige begivenheder og mærkedage kalder på velsmagende og festlig mad og drikke. Hos Aamann's 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 imødekomende 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 Aamann's laver vi mad, hvor velsmag, bæredygtighed, råvarekvalitet og sæsonvariation harmonerer. Respekten for det gode kokkehåndværk og råvarernes unikke smag er rygraden i alt, hvad vi laver.

Vi sylter, braiserer, steger, og bager selv alt fra bunden. Fisken er bæredygtig, og kødet kommer fra dyr, der har levet et anstændigt liv på friland. Vi har Det Økologiske Spisemærke i sølv, hvilket er din garanti for, at vi bruger minimum 60% økologi i køkkenet.

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

AAMANN'S KOLDE BUFFET

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

Gammeldags modnede sild
med karry, æble, bladselleri,
cremefraiche og sprød boghvede

Røget laksesalat
kapers, urter og hjertesalat

Hønsesalat
med honning, sennep, æbler,
selleri, hjertesalat og sprødt kyllingeskind

Økologisk æg med håndpillede rejer
pebermayonnaise, syltede tomater og ristede mandler

Confiteret gris
med sennepscreme, syltede gulerødder,
friske urter og sprød bacon

Rørt oksetatar
med løvstikkemayonnaise, kapers,
syltede beder og hasselnøddecrumble

To slags økologisk surdejsbrød og smør

285 per person

AAMANN'S 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
kapers, urter og hjertesalat

Rørt oksetatar
med løvstikkemayonnaise, kapers,
syltede beder og hasselnøddecrumble

*Kartoffelkompot
rigeligt med smør, citrus og urter

*Oksefilet
med krølfedt og urtepesto

*Frikadeller
syltede agurker og friske krydderurter

Tiramisu
med mascarpone, vanilje, citron
og ristede mandler

*(kan laves)

To slags økologisk surdejsbrød og smør

315 per person

TILVALG

Smørstegt rødspættefilet med rodfrugtsremoulade
og syltede løg
75,-

Frikadeller med syltede agurker og friske urter
55,-

Leverpostej med stegte svampe, løg og bacon
55,-

Tiramisu med mascarpone, vanilje, citron og ristede mandler
55,-

2 danske økologiske oste med frugtkompot
75,-