

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 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@aamann's.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 ryggraden 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.

Æg og rejer

med estragonmayonnaise, håndpillede rejer, fennikel og ristede mandler

Gammeldags modnede karrysild

med cremefraiche, æble, rødløg, bladselleri og stegte boghvedekerner

Røget laksesalat

kapers, urter, syltede rødløg og kål

Hønsesalat

med citron, sennep, gulerødder, selleri, hjertesalat og kyllingeskind

Kartofler

med purløgsmayonnaise, hytteost, radiser, syltede rødløg og sprød kartoffelchips

Oksetatar

med løvstikkemayonnaise, cornichoner, kapers, forårsløg og crumble af hasselnødder og rug

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

med kapers, urter, syltede rødløg og kål

Oksetatar

med løvstikkemayonnaise, cornichoner, kapers, forårsløg og crumble af hasselnødder og rug

*Kartoffelkompot

rigeligt med smør, citrus og masser af krydderurter

*Oksetyndsteg

med krølfedt og urtepesto

*Frikadeller

syltede agurker, sennepscreme og friske krydderurter

Trifli

med kirsebær, mascarpone, vanilje og ladyfingers

*(kan lunes)

To slags økologisk surdejsbrød og smør

315 per person

TILVALG

Smørstegt paneret rødspættefilet med rodfrugtsremoulade og syltede løg 75,-

Frikadeller af Grambogaard gris med syltede agurker og friske urter 55,-

Leverpostej af Grambogaard gris med stegte svampe, løg og bacon 55,-

Chokolademousse med Oriado 60% chokolade og chokoladenibs 55,-

2 danske økologiske oste med kirsebær og syltede rosiner 75,-