

AAMANN S MINISMØRREBRØD TIL DIN FEST & RECEPTION

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

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 og er et velsmagende og sundere gastronomisk alternativ til snacks. I vælger mellem 4-8 forskellige slags i vores smørrebrødsmenu.

PRIS PER 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

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 råvarernes unikke smag er ryggraden 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.

AAMANN S MINISMØRREBRØD

Avocado

citroncreme, kål, syltede salatløg og rugchips

Kartoffel

purløgsmayonnaise, hytteost, radiser, syltede rødløg og kartoffelchips

Tomater

røget mayonnaise, syltede salatløg og sprøde stegte løg

Økologisk æg

estragonmayonnaise, håndpillede rejer, fennikel og ristede mandler

Gammeldags modnede karrysild

creme fraiche, æble, rødløg, bladselleri og stegte boghvedekerner

Koldrøget Islandsk laks

peberrodsceme, glaskål, syltede skalotteløg og rugkrummer

Laksesalat

kapers, syltede agurker, radiser og rugkrummer

Hønsesalat

citron, sennep, gulerødder, selleri, hjertesalat og kyllingeskind

Grillet oksetyndsteg

bearnaisesceme, timian, syltede svampe, agurker og sprød kartoffel

Oksetatar

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

Bernstein grube

kirsebær-løgkompot og sprød boghvede

Blå kornblomst

sultanas syltet med hyldeblomst og skovmærkesnaps og mandler

Mandelkage

med vaniljecreme