

CATERING MENUER

: sommer 2026



SOMMER MENU NO 1

FORRET : serveret som anretning i skål/fad

» kyllingesalat rørt m/karry, æble, rødløg, urter & toppet m/bacon

HOVEDRET : serveret som anretning i skål/fad

» skinkeculotte marineret i kærnemælk & portvin m/urter

» ovnristede kartofler & pastasalat samt dagens salat m/bælg

» dips : gremolata, romesco, hummus & bearnaise-creme

SØDT : serveret som anretning i skål/fad

» udvalg af macarons, profiteroles & dagens lille søde "skål"

KR 250/-

SOMMER MENU NO 2

FORRET : serveret stykvist anrettet

» brud af røget hellefisk m/hasselnødder

» skilt muslingesauce, stikkelsbær & rogn

HOVEDRET : serveret som anretning i skål/fad

» perlehøne m/serrano, salvie & grana padano

» nye kartofler vendt m/smør & persille

» sylt af blomkål, agurk & rødder

» rabarber/mango chutney m/syltede sennepskorn

» svamperagout tilsmagt portvin

DESSERT : serveret stykvist anrettet

» citronfromage m/brændt marengs & honning-confiteret citron

KR 350/-

CATERING MENUER

: sommer 2026



SOMMER MENU NØ 3

FORRET : serveret stykvist anrettet

» soyamarinert lax rørt m/rygeost & urter m/mikrogrønt & rogn

HOVEDRET : serveret som anretning i skål/fad

» porchetta – italiensk "rullesteg" m/urter & sprød svær

» haricot vert vendt m/bacon & bagte tomater

» ovnristede kartofler & timian-kryddersauce

DESSERT : serveret stykvist anrettet

» trifli af årstidens bær/frugt m/marcipan-makroner & rørt skum

KR 335/-

SOMMER MENU NØ 4

FORRET : serveret som anretning i skål/fad

» hummerbisque m/krebsehaler, skum & urter

HOVEDRET : serveret som anretning i skål/fad

» gammeldaws kalvesteg m/ribs

» kogte kartofler, glaserede perleløg

» udvalgte rødder & brun sovs

DESSERT : serveret stykvist anrettet

» citronfromage m/brændt marengs & honning-confiteret citron

KR 315/-

CATERING MENUER

: sommer 2026



SOMMER MENU NO 5

FORRET : serveret stykvist anrettet

- » tun rørt m/avocado & ingefærmарineret mango
- » mikrogrønt, sesam-mayo & wasabirogn

HOVEDRET : serveret som anretning i skål/fad

- » urtemarineret cuvette af ungkvæg
- » ovnristede kartofler & ærter à la française
- » madagascarpesauce m/whisky & kold estragon crème

DESSERT : serveret stykvist anrettet

- » mazarintærte på marcipan m/bær & mousse

KR 375/-

SOMMER MENU NO 6

FORRET : serveret stykvist anrettet

- » "avocado toast" m/porcheret æg, laks, rogn & mikrogrønt

HOVEDRET : serveret som anretning i skål/fad

- » helstegt urtemarineret oxemørbrad
- » ovnristede kartofler & ærter à la française
- » madagascarpesauce m/cognac & kold estragon crème

DESSERT : serveret stykvist anrettet

- » passionsfrugt panna cotta m/crumble & hvid chokolade

KR 425/-

CATERING MENUEER

: sommer 2026



FINGERFOOD NØ 1 : "DEN SIMPLE"

SNACKS & FINGERFOOD : "KOLD MENU"

- » hj.frittet chips vendt med trøffel, ristede cashew & røgede mandler
- » udvalg af snackpølser & oliven
- » friskbagt brød m/dips : gremolata, hummus, aioli & romesco
- » lax rørt m/æble, agurk, urter & rygeostcreme
- » tun vendt m/avocado & mango toppet med yuzu-mayo & wasabirogn
- » wrap m/kyllingesalat rørt m/karry, æble, rødløg, urter & baconknas
- » brioche m/ krebsehaler rørt m/jomfruhummer mayo & microgrønt
- » kartoffel/porre tærte m/trøffelmayo & knas
- » slider m/porchetta, dijonnaise, syltet løg & kål & xtra knas
- » pastasalat m/spinat, tomat & grana padano
- » hvid chokolademousse m/passionsfrugt & knas
- » hjemmebagt brownie m/hasselnødder & karamel

KR 285/-

CATERING MENUEER

: sommer 2026



FINGERFOOD NØ 2

SNACKS & FINGERFOOD : "KOLD MENU"

- » hj.frittet chips vendt med trøffel, ristede cashew & røgede mandler
- » udvalg af snackpølser, oliven & ost på pind
- » friskbagt brød m/dips : gremolata, hummus, aioli & romesco
- » krebsehaler rørt m/jomfruhummer mayo & microgrønt på blinis
- » lax rørt m/æble, agurk, urter & rygeostcreme i vol au vent
- » lynstegt tun m/sesam på pind m/yuzumayo & wasabirogn
- » mini-tærte m/broccoli, gedeost, rosmarin & serrano
- » slider m/crispy chicken, sylt, spicy kål & rabarber/mango kompot
- » slider m/gris, dijonnaise, syltet løg & kål & xtra knas
- » patatas con alioli – kartofler med mayo, hvidløg & urter
- » pastasalat m/spinat, ovnbagt tomat & grana padano
- » citronfromage m/brændt marengs & honning-confiteret citron
- » trifli af årstidens bær/frugt m/marzipan-makroner & rørt skum

KR 350/-

CATERING MENUER

: sommer 2026



FINGERFOOD NØ 3 : "CHARCUTERI, OST & FRUGT"

SNACKS & FINGERFOOD : "KOLD MENU"

- » hj.frittet chips vendt med trøffel
- » ristede cashew & røgede mandler
- » udvalg af snackpølser & oliven
- » friskbagt brød m/dips : gremolata, hummus, aioli & romesco
- » udvalg af charcuteri m/tilbehør & udvalgt sylt
 - : lufttørret skinke m/oliventapanade
 - : håndskåren kvalitets rullepølse m/trøffelmayo
 - : coppa, lufttørret nakkefilet
 - : salami m/madagascarpeber
 - : nduja, spizy "smørre" salami
 - : urtemarineret kalv m/remo, peberrod & frittede løg
- » udvalg af 5 oste m/tilbehør & kiks
 - : brie, chili gouda, blå st. clemens, hvid gederulle & manchego
- » anretning med frugt & bær

KR 325/-

CATERING MENUER

: sommer 2026



FINGERFOOD NØ 4 : "DEN SPANSKE"

SNACKS & FINGERFOOD

- » hj.frittet chips vendt med trøffel & nødder
- » udvalg af snackpølser, charcuteri & oliven m/brød & dip
- » escabeche af hvid fisk : syltet stegt fisk m/grønt
- » ensaladilla rusa m/tun : spansk kartoffelsalat rørt m/tun
- » calamari : blæksprutteringe m/sort hvidløgsmayonnaise
- » gambas pil pil : tigerrejer i chili/hvidløgsolie
- » spansk tortilla : "æggekage" m/kartofler & sprød serrano
- » albondigas : stegte kødboller i spicy tomatsauce m/chorizo & mandler
- » iberico secreto : "flanksteak" af spansk sortfodsgris m/urter
- » al dente pasta vendt m/grønt i mild hønsefond
- » pimientos de padrón : stegt peberfrugt
- » patatas con alioli – kartofler med mayo, hvidløg & urter
- » spanske oste : valdeon & manchego
- » crema catalana : spansk "crème brûlée" m/knas
- » "tarta de santiago" : mazarin lavet på mandelmel m/bær & skum

KR 400/-

CATERING MENUER

: sommer 2026



FINGERFOOD NØ 5 : "STICKS & BOWLS"

SNACKS & FINGERFOOD : "KOLD & LUN MENU"

- » friskbagt brød m/dips : gremolata, hummus, aioli & romesco
- » bowl : chips vendt med trøffel, ristede cashew & røgede mandler
- » bowl : udvalg af snackpølser & oliven
- » bowl : ceviche af kammusling m/rogn
- » bowl : løjrom, nordens "caviar" på blinis m/cr. fraiche, rødløg & trøffelsalt
- » bowl : koldrøget hellefisk fra grønland m/stikkelsbær & skilt musligesauce
- » stick : lynstegt tun m/sesam, yuzumayo & wasabirogn
- » stick : brioche m/krebsehaler i hummermayo m/urter & rogn
- » stick : gambas pil pil, tigerrejer stegt i chili/hvidløgsolie
- » stick : sprødstegt confiteret ribbensteg m/trøffelmayo
- » stick : cripsy chicken m/koreansk drizzle
- » stick : urtemarineret oxemørbrad m/misosmør
- » stick : udvalg af oste m/tilbehør & frugt
- » bowl : "cheesecake" i skål m/mocca-crème, knas & hvid chokolade
- » bowl : passionsfrugt panna cotta m/crumble & hvid chokolade

KR 445/-

CATERING MENUER

: sommer 2026



FINGERFOOD NØ 6 : "XTRAVAGANZA"

SNACKS & FINGERFOOD : "PRIMÆRT KOLD MENU"

- » friskbagt brød m/dips : gremolata, hummus, aioli & romesco
- » franske østers på knust is m/tilbehør
- » ceviche af kammusling m/oscietra caviar fra frankrig
- » løjrom, nordens "caviar" på blinis m/cr. fraiche, rødløg & trøffelsalt
- » håndpillede fjordrejer m/dildmayo på smørristet brød
- » lynstegt tun m/sesam på pind m/yuzumayo & wasabirogn
- » koldrøget hellefisk fra grønland m/stikkelsbær & skilt musligesauce
- » "lobster roll" : brioche m/hummersalat af canadisk hummer m/rogn
- » iberico bellota : skinke af sortfodsgris & modnet i 36 mdr.
- » "carpaccio" af oxemørbrad m/trøffel, pinjer & parmesanost
- » japansk wagyu oxestriploin på spyd : "grade a5 : mbs 10-12" (lun)
- » udvalg af oste m/tilbehør & frugt
- » "cheesecake" i skål m/mocca-crème, knas & hvid chokolade
- » passionsfrugt panna cotta m/crumble & hvid chokolade
- » tærte m/"dubai chocolate-style", hvid mousse & pistacieknas

KR 775/fra 4 til 9 pax

KR 745/fra 10 til 19 pax : KR 695/fra +20 pax

CATERING MENUER

: sommer 2026



STEGEMENU NØ 1

: & TIL DIG DER ELSKER AT SKRÆRE/TRANCHERE FORAN DINE GÆSTER

HOVEDRET

- » skinkeculotte marineret i kærnemælk & portvin m/urter
- » urtemarineret cuvette af ungkvæg

TILBEHØR

- » flødekartofler & nye kartofler vendt m/smør & urter
- » pastasalat m/spinat, tomat & grana padano
- » dagens 2 sommerlige salater m/kål, bælg & melon
- » dips : gremolata, romesco, hummus, aioli & bearnaise-crème
- » friskbagt focaccia m/rosmarin & olivenolie

KR 275/-

STEGEMENU NØ 2

: & TIL DIG DER ELSKER AT SKRÆRE/TRANCHERE FORAN DINE GÆSTER

HOVEDRET

- » glaseret honningmarineret skinke
- » gammeldaws kalvesteg m/ribs & perleløg

TILBEHØR

- » flødekartofler & nye kartofler vendt m/smør & urter
- » pastasalat m/spinat, tomat & grana padano
- » dagens 2 sommerlige salater m/kål, bælg & melon
- » dips : gremolata, romesco, svampemayo & bearnaise-crème
- » friskbagt focaccia m/rosmarin & olivenolie

KR 295/-

CATERING MENUER

: sommer 2026



STEGEMENU NØ 3

: & TIL DIG DER ELSKER AT SKRÆRE/TRANCHERE FORAN DINE GÆSTER

HOVEDRET

- » porchetta : italiensk rullesteg m/urter & sprød svær
- » helstegt urtemarineret oxemørbrad

TILBEHØR

- » flødekartofler & nye kartofler vendt m/smør & urter
- » pastasalat m/spinat, tomat & grana padano
- » dagens 2 sommerlige salater m/kål, bælg & melon
- » dips : gremolata, romesco, hummus, aioli & bearnaise-crème
- » friskbagt focaccia m/rosmarin & olivenolie

KR 325/-

STEGEMENU NØ 4

: & TIL DIG DER ELSKER AT SKRÆRE/TRANCHERE FORAN DINE GÆSTER

HOVEDRET

- » helstegt skinke på ben m/sprød svær
- » helstegt oxehøjreb på ben

TILBEHØR

- » flødekartofler & nye kartofler vendt m/smør & urter
- » pastasalat m/spinat, tomat & grana padano
- » dagens 2 sommerlige salater m/kål, bælg & melon
- » dips : gremolata, romesco, hummus, aioli & bearnaise-crème
- » friskbagt focaccia m/rosmarin & olivenolie

KR 345/-

CATERING MENUER

: sommer 2026



STEGEMENU NØ 5

: & TIL DIG DER ELSKER AT SKRÆRE/TRANCHERE FORAN DINE GÆSTER

HOVEDRET

- » mesquite marineret revelsben
- » oxestriploin af kornfodret us omaha kvæg

TILBEHØR

- » flødekartofler & nye kartofler vendt m/smør & urter
- » pastasalat m/spinat, tomat & grana padano
- » dagens 2 sommerlige salater m/kål, bælg & melon
- » dips : gremolata, romesco, hummus, aioli & bearnaise-crème
- » friskbagt focaccia m/rosmarin & olivenolie

KR 425/-

STEGEMENU NØ 6

: & TIL DIG DER ELSKER AT SKRÆRE/TRANCHERE FORAN DINE GÆSTER

HOVEDRET

- » helstegt urtemarineret oxemørbrad
- » japansk wagyu oxestriploin : "grade a5 : mbs 10-12"

TILBEHØR

- » flødekartofler & nye kartofler vendt m/smør & urter
- » pastasalat m/spinat, tomat & grana padano
- » dagens 2 sommerlige salater m/kål, bælg & melon
- » dips : gremolata, romesco, hummus, aioli & bearnaise-crème
- » friskbagt focaccia m/rosmarin & olivenolie

KR 565/-

CATERING MENUER

: sommer 2026



BUFFET NØ 1

FORRETTER

- » soyamarinert lax rørt m/rygeost & urter m/mikrogrønt & rogn
- » tun : lynstegt m/sesam, ingefærmарineret rabarber/mango kompot
- » kyllingesalat rørt m/karry, æble, rødløg, urter & toppet m/bacon

HOVEDRETTER

- » skinkeculotte marineret i kærnemælk & portvin m/urter
- » urtemarineret cuvette af ungkvæg

TILBEHØR

- » flødekartofler & ovnristede kartofler m/timian
- » svamperagout m/cognac & kold estragon crème
- » ovnbagt blomkål & "broccoli-asparagus"
- » dagens sommerlige salat m/kål, bæg & frugt

DESSERTER

- » trifli af årstidens bær/frugt m/marcipan-makroner & rørt skum
- » citronfromage m/brændt marengs & honning-confiteret citron

KR 385/-

CATERING MENUER

: sommer 2026



BUFFET NØ 2

FORRETTER

- » soyamarinert lax rørt m/rygeost & urter m/mikrogrønt & rogn
- » krebsehaler rørt m/jomfruhummer mayo & microgrønt
- » carpaccio af oxemørbrad m/trøffel, pinjer & parmesanost

HOVEDRETTER

- » kylling på vingebein & skind m/serrano, salvie & grana padano
- » urtemarineret cuvette af ungkvæg

TILBEHØR

- » flødekartofler & ovnristede kartofler m/timian
- » svamperagout m/cognac & kold estragon crème
- » ovnbagt blomkål & "broccoli-asparagus"
- » dagens sommerlige salat m/kål, bælg & frugt

DESSERTER

- » "cheesecake" i skål m/mocca-crème, knas & hvid chokolade
- » mazarintærte på marcipan m/bær & mousse

KR 445/-

CATERING MENUER

: sommer 2026



BUFFET NØ 3

FORRETTER

- » tun : lynstegt m/sesam, ingefærmарineret rabarber/mango kompot
- » brud af røget hellefisk m/"grønne ærter"
- » løjrom, nordens "caviar" på blinis m/cr. fraiche, rødløg & trøffelsalt

HOVEDRETTER

- » porchetta – italiensk "rullesteg" m/urter & sprød svær
- » helstegt urtemарineret oxemørbrad

TILBEHØR

- » flødekartofler & ovnristede kartofler m/timian
- » svamperagout m/cognac & kold estragon crème
- » ovnbagt blomkål & "broccoli-asparagus"
- » dagens sommerlige salat m/kål, bælg & frugt

DESSERTER

- » "cheesecake" i skål m/mocca-crème, knas & hvid chokolade
- » passionsfrugt panna cotta m/crumble & hvid chokolade
- » tærte m/"dubai chocolate-style", hvid mousse & pistacieknas

KR 525/-

CATERING MENUER

: sommer 2026



BESTILLING

» mail : book@gastrohuset.dk

LEVERING

» kan sagtens arrangeres efter aftale & betaling

SPØRGSMÅL / ANDRE HENVENDELSER?

» ring på 2257-0057

