Flamingo AARSDALE · BORNHOLM | gastrohuset ØENS CATERING & EVENTS

EFTERÅR & VINTERMENUER · CATERING · 2026

MENU N° 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

SØDE SKÅLE · *udvalg af dagens*

KR. 250/-

MENU N° 2

FORRET · serveret stykvist anrettet

RØGET HELLEFISK · *brud 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/-

Flamingo AARSDALE · BORNHOLM | gastrohuset ØENS CATERING & EVENTS

EFTERÅR & VINTERMENUER · CATERING · 2026

MENU N° 3

FORRET · serveret stykvist anrettet

LAX · *soyamarineret · 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/-

MENU N° 4

FORRET · serveret som anretning i skål/fad

HUMMERBISQUE · *m/krebsehaler, skum & urter*

HOVEDRET · serveret som anretning i skål/fad

KALVESTEG · *gammeldags m/ribs*
kogte kartofler, glaserede perleløg
udvalgte rødder & brun sovs

DESSERT · serveret stykvist anrettet

CITRONFROMAGE · *m/brændt marengs & honning-confiteret citron*

KR. 315/-

Flamingo AARSDALE · BORNHOLM | gastrohuset ØENS CATERING & EVENTS

EFTERÅR & VINTERMENUER · CATERING · 2026

MENU N° 5

FORRET · serveret stykvist anrettet

TUN · *rørt m/avocado & ingefærmarineret mango*
mikrogrønt, sesam-mayo & wasabirogn

HOVEDRET · serveret som anretning i skål/fad

CUVETTE · *af ungkvæg og urtemarineret*
ovnristede kartofler & ærter à la française
madagascarpebersauce m/whisky & kold estragon crème

DESSERT · serveret stykvist anrettet

MAZARINTÆRTE · *på marcipan m/bær & mousse*

KR. 375/-

MENU N° 6

FORRET · serveret stykvist anrettet

AVOCADO TOAST
m/porcheret æg, laks, rogn & mikrogrønt

HOVEDRET · serveret som anretning i skål/fad

OKSEMØRBRAD · *helstegt og urtemarineret*
ovnristede kartofler & ærter à la française
madagascarpebersauce m/cognac & kold estragon crème

DESSERT · serveret stykvist anrettet

PASSIONSFRUGT PANNA COTTA · *m/crumble & hvid chokolade*

KR. 425/-

EFTERÅR & VINTERMENUER · CATERING · 2026

FINGERFOOD N° 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, aïoli & 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/-

Flamingo AARSDALE · BORNHOLM | gastrohuset ØENS CATERING & EVENTS

EFTERÅR & VINTERMENUER · CATERING · 2026

FINGERFOOD N° 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, aïoli & 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/marcipan-makroner & rørt skum

KR. 350/-

EFTERÅR & VINTERMENUER · CATERING · 2026

FINGERFOOD N° 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, aïoli & 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/-

Flamingo AARSDALE · BORNHOLM | gastrohuset ØENS CATERING & EVENTS

EFTERÅR & VINTERMENUER · CATERING · 2026

FINGERFOOD N° 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 santiagoan" · mazarin lavet på mandelmel m/bær & skum

KR. 400/-

Flamingo AARSDALE · BORNHOLM | gastrohuset ØENS CATERING & EVENTS

EFTERÅR & VINTERMENUER · CATERING · 2026

FINGERFOOD N° 5 : STICKS & BOWLS

SNACKS & FINGERFOOD · " KOLD & LUN MENU "

friskbagt brød m/dips · gremolata, hummus, aïoli & romesco

bowl · chips vendt med trøffel, ristede cashew & røgede mandler

bowl · udvalg af snackpølser & oliven

bowl · ceviche af kammusling m/rogn

bowl · löjrom · 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/-

EFTERÅR & VINTERMENUER · CATERING · 2026

FINGERFOOD N° 6 : XTRAVAGANZA

SNACKS & FINGERFOOD · " PRIMÆRT KOLD MENU "

friskbagt brød m/dips · gremolata, hummus, aïoli & romesco
franske østers på knust is m/tilbehør
ceviche af kammusling m/oscietra caviar fra frankrig
löjrom · 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 oxe-striploin 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 personer

KR. 745/- : fra 10 til 19 personer • KR. 695/- : fra 20 personer

EFTERÅR & VINTERMENUER · CATERING · 2026

STEGEMENU N° 1

til dig, der elsker at skære / tranchere foran dine gæster

HOVEDRET

SKINKECULOTTE · *marineret i kærnemælk & portvin m/urter*
CUVETTE · *af ungkvæg og urtemarineret*

TILBEHØR

flødekartofler & nye kartofler vendt m/smør & urter
pastasalat m/spinat, tomat & grana padano
dagens 2 sæsonsalater m/kål, bælg & melon
dips · gremolata, romesco, hummus, aïoli & bearnaise-crème
friskbagt focaccia m/rosmarin & olivenolie

KR. 275/-

STEGEMENU N° 2

til dig, der elsker at skære / tranchere foran dine gæster

HOVEDRET

SKINKE · *glaseret og honningmarineret*
KALVESTEG · *gammeldags m/ribs & perleløg*

TILBEHØR

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

KR. 295/-

EFTERÅR & VINTERMENUER · CATERING · 2026

STEGEMENU N° 3

til dig, der elsker at skære / tranchere foran dine gæster

HOVEDRET

PORCHETTA · *italiensk rullesteg m/urter & sprød svær*
OKSEMØRBRAD · *helstegt og urtemarineret*

TILBEHØR

flødekartofler & nye kartofler vendt m/smør & urter
pastasalat m/spinat, tomat & grana padano
dagens 2 sæsonsalater m/kål, bælg & melon
dips · gremolata, romesco, hummus, aïoli & bearnaise-crème
friskbagt focaccia m/rosmarin & olivenolie

KR. 325/-

STEGEMENU N° 4

til dig, der elsker at skære / tranchere foran dine gæster

HOVEDRET

SKINKE · *helstegt på ben m/sprød svær*
OXEHØJREB · *helstegt på ben*

TILBEHØR

flødekartofler & nye kartofler vendt m/smør & urter
pastasalat m/spinat, tomat & grana padano
dagens 2 sæsonsalater m/kål, bælg & melon
dips · gremolata, romesco, hummus, aïoli & bearnaise-crème
friskbagt focaccia m/rosmarin & olivenolie

KR. 345/-

EFTERÅR & VINTERMENUER · CATERING · 2026

STEGEMENU N° 5

til dig, der elsker at skære / tranchere foran dine gæster

HOVEDRET

REVELSBEN · *mesquite-marineret*

OXE STRIPLOIN · *af kornfodret us omaha kvæg*

TILBEHØR

flødekartofler & nye kartofler vendt m/smør & urter

pastasalat m/spinat, tomat & grana padano

dagens 2 sæsonsalater m/kål, bælg & melon

dips · gremolata, romesco, hummus, aïoli & bearnaise-crème

friskbagt focaccia m/rosmarin & olivenolie

KR. 425/-

STEGEMENU N° 6

til dig, der elsker at skære / tranchere foran dine gæster

HOVEDRET

OKSEMØRBRAD · *helstegt og urtemarineret*

WAGYU OXE-STRIPLOIN · *japansk "grade a5 : mbs 10-12"*

TILBEHØR

flødekartofler & nye kartofler vendt m/smør & urter

pastasalat m/spinat, tomat & grana padano

dagens 2 sæsonsalater m/kål, bælg & melon

dips · gremolata, romesco, hummus, aïoli & bearnaise-crème

friskbagt focaccia m/rosmarin & olivenolie

KR. 565/-

EFTERÅR & VINTERMENUER · CATERING · 2026

BUFFET N° 1

FORRETTER

LAX · *soyamarineret · rørt m/rygeost & urter m/mikrogrønt & rogn*

TUN · *lynstegt m/sesam, ingefærmarineret rabarber/mango kompot*

KYLLINGESALAT · *rørt m/karry, æble, rødløg, urter & toppet m/bacon*

HOVEDRETTER

SKINKECULOTTE · *marineret i kærnemælk & portvin m/urter*

CUVETTE · *af ungkvæg og urtemarineret*

TILBEHØR

flødekartofler & ovnristede kartofler m/timian

svamperagout m/cognac & kold estragon crème

ovnbagt blomkål & "broccoli-asparges"

dagens sæsonsalat m/kål, bælg & frugt

DESSERTER

TRIFLI · *af årstidens bær/frugt m/marcipan-makroner & rørt skum*

CITRONFROMAGE · *m/brændt marengs & honning-confiteret citron*

KR. 385/-

Flamingo AARSDALE · BORNHOLM | gastrohuset ØENS CATERING & EVENTS

EFTERÅR & VINTERMENUER · CATERING · 2026

BUFFET N° 2

FORRETTER

LAX · *soyamarineret · rørt m/rygeost & urter m/mikrogrønt & rogn*

KREBSEHALER · *rørt m/jomfruhummer mayo & microgrønt*

CARPACCIO · *af oxemørbrad m/trøffel, pinjer & parmesanost*

HOVEDRETTER

KYLLING · *på vingeben & skind m/serrano, salvie & grana padano*

CUVETTE · *af ungkvæg og urtemarineret*

TILBEHØR

flødekartofler & ovnristede kartofler m/timian

svamperagout m/cognac & kold estragon crème

ovnbagt blomkål & "broccoli-asparges"

dagens sæsonsalat m/kål, bælg & frugt

DESSERTER

CHEESECAKE · *i skål m/mocca-crème, knas & hvid chokolade*

MAZARINTÆRTE · *på marcipan m/bær & mousse*

KR. 445/-

EFTERÅR & VINTERMENUER · CATERING · 2026

BUFFET N° 3

FORRETTER

TUN · *lynstegt m/sesam, ingefærmarineret rabarber/mango kompot*

RØGET HELLEFISK · *brud m/"grønne ærter"*

LÖJROM · *nordens "caviar" på blinis m/cr. fraiche, rødløg & trøffelsalt*

HOVEDRETTER

PORCHETTA · *italiensk "rullesteg" m/urter & sprød svær*

OKSEMØRBRAD · *helstegt og urtemarineret*

TILBEHØR

flødekartofler & ovnristede kartofler m/timian

svamperagout m/cognac & kold estragon crème

ovnbagt blomkål & "broccoli-asparges"

dagens sæsonsalat 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 · SAMMENSÆT DIN EGEN MENU

FORRETTER

KYLLINGESALAT

rørt m/karry, æble, rødløg & urter · toppet m/baconknas

KR. 85/-

SOYAMARINERET LAX

rørt m/rygeost & urter, serveret m/mikrogrønt & rogn

KR. 95/-

TUN & AVOCADO

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

KR. 105/-

CARPACCIO AF OXEMØRBRAD

m/trøffel, pinjekerner & parmesan

KR. 115/-

RØGET HELLEFISK

m/hasselnødder, skilt muslingesauce, stikkelsbær & rogn

KR. 125/-

HUMMERBISQUE

m/krebsehaler, skum & urter

KR. 95/-

udkast · prisforslag pr. portion inkl. moms

CATERING · SAMMENSÆT DIN EGEN MENU

HOVEDRETTER

SKINKECULOTTE

marineret i kærnemælk & portvin m/urter · hertil ovnristede kartofler, dagens salat & bearnaise-crème

KR. 185/-

PORCHETTA

italiensk rullesteg m/urter & sprød svær · hertil haricots verts m/bacon & bagte tomater, ovnristede kartofler & timian-kryddersauce

KR. 225/-

KALVESTEG

gammeldags m/ribs, kogte kartofler, glaserede perleløg, udvalgte rødder & brun sovs

KR. 225/-

PERLEHØNE

m/serrano, salvie & grana padano · hertil kartofler vendt m/smør & persille, syltede grøntsager & svamperagout tilsmagt portvin

KR. 225/-

CUVETTE

af ungkvæg og urtemarineret m/ovnristede kartofler, ærter à la française, madagascarpebersauce m/whisky & kold estragon crème

KR. 245/-

OKSEMØRBRAD

helstegt og urtemarineret · serveret m/ovnristede kartofler, ærter à la française, madagascarpebersauce m/cognac & kold estragon crème

KR. 295/-

udkast · prisforslag pr. portion inkl. moms

Flamingo AARSDALE · BORNHOLM | gastrohuset ØENS CATERING & EVENTS

CATERING · SAMMENSÆT DIN EGEN MENU

DESSERTER

HJEMMEBAGT BROWNIE

m/hasselnødder & karamel

KR. 75/-

TRIFLI

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

KR. 75/-

CITRONFROMAGE

m/brændt marengs & honningconfiteret citron

KR. 75/-

MAZARINTÆRTE

på marcipan m/bær & mousse

KR. 95/-

PASSIONSFRUGT PANNA COTTA

m/crumble & hvid chokolade

KR. 75/-

CHEESECAKE I SKÅL

m/mocca-crème, knas & hvid chokolade

KR. 75/-

udkast · prisforslag pr. portion inkl. moms

EFTERÅR & VINTERMENUER · CATERING · 2026

BESTILLING

mail : book@gastrohuset.dk

LEVERING

kan sagtens arrangeres efter aftale & betaling

spørgsmål / andre henvendelser?

ring på 2257-0057