

Salatbuffet # 1

Rosenkål

vendt med revet knoldselleri, sesamolie, frisk dild og sennep

Gulerødder

grillet og vendt med gedeost, grov pesto, rucola og mandler.

Rodfrugter

revet og vendt med spidskommen, olivenolie, æbleeddike og persille.

Quinoa

dampet og vendt med linser, sprøde gulerødder, chili og friske krydderurter.

Frikadeller

lavet på oksekød, kartofler, basilikum, citron og hvidløg.

Ærter

most med hvide bønner, frisk mynte, citron og rapsolie.

Kikærter

pureret med gulerødder, tahin, spidskommen, chili og citron.

99,- pr. person (min. 15 pers.)

Tapasbuffet

Tigerrejer

grillet og vendt med chili, ingefær, lime, koriander, sesam og bønnespirer.

Spinat

dampet med vilde ris, pinjekerner, løg og muskatnød.

Gulerod

grillet og toppet med valnødder, feta og mynteblade.

Laks

bagt og toppet med basilikumolie, appelsin, mandler og blomkål.

And

sprængt og toppet med rødbedetern, rugbrødscROUTONER og citronolie.

Kikærter

stegt med chorizo, hvidløg, persille og soltørret tomat.

199,- pr. person (min. 20 pers.)

Salatbuffet # 2

Rødbeder

grillet og vendt med grønkål, græskarkerner, balsamico og gedeost.

Speltkerner

vendt med tranebær, black eyed bønner, friske krydderurter, chili og citron.

Rødkål

fintsnittet og vendt med valnødder, æble, persille og feta.

Blomkål

i buketter vendt med rucola, kapers, pesto, citron og hasselnødder.

Laks

fersk lakseside bagt og toppet med basilikumolie, solsikkekerner, dild og appelsin.

Kylling

bagte kyllingebryster toppet med soltørret tomat, citron og rosmarin.

Bønner

kogte og pureret med trøffelolie, citron, hvidløg og timian.

Pesto

lavet på basilikum, persille, mynte, mandler og primadonna.

149,- pr. person (min. 15 pers.)

Canapémenu

Agurk

fyldt med creme af rygeost, citron, dild og honning.

Tigerrejer

grillet med ingefær, chili og hvidløg.

Cherrytomat

med mozzarella og basilikum.

Minifrikadeller

lavet på oksekød, valnødder og persille.

Grønne bønner

grillet og rullet med parmaskinke.

Crostini

af rugbrød, smurt med gedeost og soltørret tomat.

99,- pr. person (min. 30 pers.)

smag

Catering menuer - bestilling og betaling

Bestilling foregår via vores hjemmeside.

Min. antal ved bestilling af catering er 15 kuverter, ved tapasmenu dog 20, canapémenu 30. Ved udskiftninger i fastlagte menuer tillægges gebyr på 15 kr. pr. kuvert.

Salatbuffeterne serveres kolde.

Ønsker I en af vore dygtige kokke ud og tilberede maden i jeres eget køkken (min 20 kuverter), påregnes 250 kr. pr. time.

Alle priser er incl. moms. Betaling skal ske forud eller kontant ved afhentning.

Om os

Vi er uddannet i sundhed & ernæring. Alt, hvad du får fra os, er derfor udarbejdet på baggrund af en bred faglig viden om ernæringskorrekt kost, tilsat vores evige passion for at lave velsmagende mad.

Alt, hvad vi tilbyder, er udtænkt og tilberedt efter nøje overvejelser og ud fra faste principper. Principper, som vi aldrig går på kompromis med. Ethvert måltid, du får fra os, lever derfor op til de officielle kostanbefalinger for indhold af fedt, kulhydrat og protein.

Så nyd vore menuer med god samvittighed.

Kontakt

Benyt altid først bestillingsformularen på vores hjemmeside www.smagnu.dk. Så kan vi nemmere håndtere din ordre.

Cateringansvarlig:
Mads Persson
mp@smagnu.dk
