

Konrad Catering

Café

konrad

Storegade 9. 8900 Randers C. Tlf.: 87100098. www.konradcatering.dk

Brunch ud af huset

Afhentes min. 6 pers.

Gratis levering ved min. 20 personer eller ring og hør nærmere.

Sammensæt selv din brunchbuffet

Alle vælger det samme...

1. Varm Røget laks - urtecreme - friske asparges
2. Skagen skinke med persillepesto - mozzarella
3. Hjemmelavet kyllingesalat med æble - blegselleri - bacon
4. Fennikel spegepølse - syltede rødløg
5. Rullepølse - italiensk salat
6. Ristede brunch pølser - chilimayo
7. Lun rørræg af friske økoæg - sprød bacon
8. Lun leverpostej - bacon - champignon
9. Frikadeller - hjemmelavet kartoffelsalat
10. Brie de Meaux - Arla Unika Gammelknas
11. Græsk yoghurt - grenola - friske bær
12. Æbletærte - cremefraiche 38
13. Rabarbertærte - cremefraiche 38
14. Amerikanske pandekager - ahornsirup
15. 2 slags Hjemmebagt brød - Rugbrød - smør

6 valgfrie ting.

Pr. Person: 169,-

Ekstra valg.

Pr. stk.: 28,-

Frokost ud af huset

Afhentes min. 6 pers.

Gratis levering ved min. 20 personer eller ring og hør nærmere.

Sammensæt selv din frokostbuffet

Alle vælger det samme...

1. Rødspættefilet - hjemmerørt urteremo - citron
2. Tartelet - hjemmelavet høns og asparges
3. Marineret sild - rødløg - karrysalat
4. 2 halve æg - håndpillede rejer - estragonmayo
5. Skinke - italiensk salat - friske asparges
6. Lun skinketærte - grøn salat
7. Rilette af gris - trøffelmayo - frisee
8. Husets laks - urtecreme - friske asparges
9. Lun leverpostej - ristede champignon - sprødstegt bacon
10. 2 deller - hjemmelavet kartoffelsalat
11. Hjemmelavet kyllingesalat med æble - blegselleri - sprød bacon
12. Krydret rullepølse - løg - sky
13. Brie de Meaux - Arla Unika Gammelknas
14. Rabarbertærte - cremefraiche 38
15. Æbletærte - cremefraiche 38
16. 2 slags hjemmebagt brød - rugbrød - smør

6 valgfrie ting.

Pr. Person: 179,-

Ekstra valg.

Pr. stk.: 28,-

Buffet ud af huset

Afhentes min. 6 pers.

Gratis levering ved min. 20 personer eller ring og hør nærmere.

Sammensæt selv din egen buffet. Alle vælger det samme...

2 x forret
2 x hovedret
2 x dessert

Pr. Person kr.: 229,-

Tilvalg: Kr.: 28,- pr. stk.

Forretter:

1. Hjemmelavet kyllingesalat med æble - blegselleri - bacon
2. Tigerrejer - estragonmayo - syltede perleløg
3. Skagen skinke - persillepesto og frisk mozarella
4. Røget okse - trøffelmayo - frisee - salte mandler
5. Varmrøget laksemousse med rygeost - radise krudite
6. Rillette af gris - estragonmayo - sweet drops

Hovedretter:

1. Rosa stegt kalveculotte - små ristede kartofler med persille og havsalt - svampeflødesauce
2. Braiseret Lammekølle i rødvin og urter - flødekartofler m/ hvidløg - lammesauce
3. Brasiliansk oksefilet - kartofler m/ sesam og rosmarin - rødvinssauce. (Tillæg kr.: 30,-)
4. Svinemørbrad - whiskeysauce - confiteret kartoffel
5. Kalkunbryst fyldt m/ spinat og ost - kartoffeltærte - Madagaskar pebersauce
6. Oksemørbrad - trøffelsauce - Pom Anna - ovnbagte rødder. (Tillæg kr.: 85,-)

Desserter:

1. Æbletærte - cremefraiche 38
2. Chokolademousse - karamelliserede nødder
3. Vanilje pannacotta - skovbær coulis
4. Pandekager - jordbærkompot - vaniljeis. (Tillæg kr.: 12,-)
5. Passionsfrugt mousse - krystalliseret chokolade - bær
6. Baileys chokoladecake - jordbærsorbet. (Tillæg kr.: 12,-)
7. Brie de Meaux - Arla Unika Gammelknas. (Tillæg kr.: 12,-)

Tilvalg:

1. Pastasalat m/persillepesto - syltede rødløg - mozarella - oliven - salte mandler
2. 2 slags hjemmebagt brød - aioli
3. Græsk salat med tomat - agurk - rødløg - feta - oliven - salat - græsk olivenolie
4. Bulgursalat m/feta - oliven - edamebønner - cherrytomat i vinaigrette m/urter
5. Spændende salat efter køkkenets valg og årstid
6. Tomatsalat med frisk mozarella - syltede rødløg - oliven - græsk olivenolie

Menu ud af huset

Afhentes min. 6 pers.

Gratis levering ved min. 20 personer eller ring og hør nærmere.

Sammensæt selv din egen menu. Alle vælger det samme...

- 1 x forret
- 1 x hovedret
- 1 x dessert

Pr. Person kr.: 179,- Tilvalg kr.: 28,- pr. stk.

Forretter:

1. 2 tarteletter - hjemmelavet høns og asparges i lækker flødesauce
2. Duet af rejer: Tigerrejer - Håndpillede rejer - frisee - friske asparges - estragonmayo (Tillæg kr.: 12,-)
3. Tapas: Skagen skinke - frisk mozzarella - persillepesto - Små chorizo og italienske pølser med oliven
Håndpillede rejer - Estragon mayo (Tillæg kr.: 22,-)
4. Røget Okse - trøffelmayo - frisee - salte mandler - høvlet Gammelknas
5. Laksemousse af varmrøget laks med rygeost - krebshealer og urter
6. Rillette af gris - estragonmayo - sweet drops - frisee

Hovedretter:

1. Rosa stegt kalveculotte - små ristede kartofler med persille og havsalt - svampesauce - græsk salat med tomat - agurk - rødløg - feta - oliven - salat - græsk olivenolie
2. Braiseret Lammekølle i rødvin og urter - flødekartofler m/ hvidløg - pastasalat med æble rødløg - feta - cherrytomater - persillepesto - salte mandler - lammesauce
3. Brasilansk oksefilet - kartofler m/ sesam og rosmarin - rødvinssauce - bagte gulerødder rødbede - persillerod - selleri (Tillæg kr.: 30,-)
4. Svinemørbrad - whiskeysauce - confiteret kartoffel - Tomat salat med frisk mozzarella Syltede rødløg - oliven - græsk olivenolie
5. Kalkunbryst fyldt m/ spinat og ost - Bulgursalat med feta - oliven - edamebønner Cherrytomat i vinaigrette med urter - kartoffeltærte - Madagaskar pebersauce m/ fløde
6. Oksemørbrad - trøffelsauce - Pom. Anna - portobello m/hvidløg
grillede asparges - bagte forårsløg
(Tillæg kr.: 85,-)

Desserter:

1. Æbletærte - cremefraiche 38
2. Chokolademousse - karamelliserede nødder
3. Vanillepannacotta - skovbær coulis
4. Pandekager - jordbærkompot - vanilleis. (Tillæg kr.: 12,-)
5. Passionfrugtmousse - krystalliseret chokolade - bær
6. Baileys chokoladekage - jordbærsorbet. (Tillæg kr.: 12,-)
7. Arla Unika oste - figenkompot (Tillæg kr.: 12,-)

Tilvalg:

1. Pastasalat m/persillepesto - syltede rødløg - mozzarella - oliven - salte mandler
2. 2 slags hjemmebagt brød - aioli
3. Snacks: Marinerede oliven - humus - salte mandler - aioli - knækbrød
4. Bulgursalat med feta - oliven - Edamebønner - cherrytomat i vinaigrette med urter
5. Spændende salat efter køkkenets valg og årstid
6. Tomatsalat med frisk mozzarella - rødløg - oliven - græsk olivenolie

Betingelser:

Afhentes min. 6 kuverter.
Enkelte retter med tillæg.

Gratis levering ved min. 20 personer eller ring og hør nærmere.

HUSK!

For at hjælpe os så gerne tilbagelevering af service: mandag - fredag mellem 10 - 16.
Bedes tilbageleveres inden 8 dage

Betaling forud eller ved levering/afhentning

Ændring af antal senest 2 dage før kl. 12:00
Afbestilling af arrangement senest 8 dage før

Kontakt os endelig hvis du har andre ønsker eller spørgsmål

Café

konrad

Storegade 9. 8900 Randers C. Tlf.: 87100098. www.konradcatering.dk