

DININGSIX CATERING

FORÅRSMENU

Ingredienser & Allergener

GRUNDMENU

Foccaciabrød

Klassisk italiensk brød

Allergener: Gluten

Salat m. røget kylling ærteskud & jordnødder

Sprød salat med røgvariation og knas

Allergener: Nødder, Jordnødder

Safran creme

Fløjlsblød creme smagt til med safran

Allergener: Laktose

Citrus kylling m. timian

Mørt kyllingebryst marineret i friske citrusfrugter og timian

Allergener: Citrus

Okseroast m. rosmarin & flagesalt

Langtidsstegt okse med aromatiske urter

Allergener: Ingen oplyst

Goma dressing

Rigt smagende japansk-inspireret sesamdressing

Allergener: Æg, Soja, Nødder, Sesam, Jordnødder, Gluten, Laktose

Små stegte kartofler m. krydderurter

Ovnstegte kartofler vendt i sæsonens urter

Allergener: Ingen oplyst

Rigatoni pasta m. pesto, ærter, spinat, tomat & feta

Fyldig pastasalat med masser af grønt og cremet ost

Allergener: Hvidløg, Nødder, Gluten, Laktose

Salat m. friséesalat, rød spidskål, edamamebønner & røget mandler

Farverig og sprød kålsalat

Allergener: Nødder

TILKØB

Zucchini Carpaccio m. ristede pinjekerner, rucola, citronolie & parmesan

Tynde skiver zucchini med fyldig topping

Allergener: Citrus, Kerner, Laktose

Bagt torsk med pesto samt små tomater

Skånsomt bagt hvid fisk med aromatisk pesto

Allergener: Hvidløg, Kerner, Nødder, Jordnødder, Laktose, Skaldyr/fisk

Teriyaki-marineret kyllingespyd

Grillede spyd med sød og salt teriyaki

Allergener: Løg, Soja, Sesam, Gluten

Kold bearnaise mayo m. frisk estragon

Cremet mayo med den klassiske bearnaisesmag

Allergener: Løg, Æg, Citrus

Portvinsglace

Intens og reduceret sauce med portvin

Allergener: Løg, Hvidløg, Sennep, Laktose

Chokoladekage med coulis, syltede bær & crumble

Mørk og intens chokoladekage med syrligt modspil

Allergener: Æg, Husblas, Laktose

- Crumble (Tilhørende dessert)

Sprød topping til chokoladekage

Allergener: Nødder, Gluten