

DININGSIX CATERING

DININGMIX MENU

INGREDIENSER & ALLERGENER

APPETIZERS & BRØD

Yellowfin Tuntatar & Ananas

Friskrørt tuntatar med en tropisk ananassalsa, krydret chilimayo og sprøde, friterede pommes allumette.

Allergener: Fisk, Æg

Laks & Hummerrilette

Allergener: Fisk, Skaldyr, muligt Mælk

Hjemmebagt Focacciabrød med Urtemayo

Nybagt focacciabrød serveret med cremet urtemayo.

Allergener: Gluten (hvede), Æg, Sennep

HOVEDRETTER (KØD)

Black Garlic Kylling

Med dybe noter af fermenteret hvidløg (serveres i nogle menuer med timian og havsalt).

Allergener: Soya, Gluten

Short Ribs

Glaseret i en klassisk Keyser-marinade (asiatisk-inspireret BBQ-sauce med soya).

Allergener: Soya, Gluten

Pork Belly

Langtidstilberedt og færdiggjort med en klassisk BBQ-marinade.

Allergener: Soya, Gluten

Tri-Tip Steak

Vores signaturudskæring og -tilberedning.

Flat Iron Steak

Ekstraordinært mør og smagfuld (Premium tillæg).

Lammeculotte

Marineret med mynte, hvidløg og rosmarin (Premium tillæg).

Tomatbraiseret Hvidløgsskylling

Med paprika og salvie.

Langtidstilberedt Oksecuvette (Beef Rump)

Med timian og havsalt.

Oksendemørbrad (Beef Tenderloin)

Med rosmarin.

Ovnbagt Torskeryg

Med pesto og små tomater

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

TILBEHØR & KARTOFLER

Sommer / Efterårssalat

Fintsnittet grøn og rød spidskål, stenfrie agurker, honningristet knoldselleri glaseret med æbleeddike og sous-vide tilberedte grønne Samos-linser. Serveres med ristede kerner og husets dressing ved siden af.

Allergener: Selleri (knoldselleri), Sennep, Sulfitter, spor af Nødder / Sesam

Caesar Salat

Romainesalat med Caesar-dressing, croutons og Vesterhavssost.

Allergener: Gluten (croutons), Mælk / Laktose (Vesterhavssost), Æg, Fisk, Sennep

Corn Ribs

Serveres med røget crumble og ost ved siden af.

Allergener: Mælk / Laktose (ost), muligt Gluten (crumble)

Flødekartofler

Vendt med friske haveurter.

Allergener: Mælk / Laktose

Små Ristede Kartofler

Med rosmarin / rosmarinsalt.

SAUCER & MAYO

Béarnaise Mayo

Med estragon.

Allergener: Æg, Sennep, Sulfit (vineddike/estragon)

Portvinssauce

Allergener: Sulfit

Bearnaisesauce

Allergener: Mælk / Laktose, Æg, Sulfit

DESSERT

Grillet Fersken & Pistacienødder

Med en let mascarponecreme og ristede pistacienødder.

Allergener: Mælk / Laktose, Nødder (pistacienødder)

Chokoladekage

Coulis, bær & crumble.

Allergener: Æg, Nødder, Gluten, Laktose

Bagte Æbler & Ananas

Lune, bagte efterårsæbler kombineret med saftig ananas. Serveres med en blød, hvid bourbonchokolademousse, honningbagt havrecrumble og et friskt drys af frysetørret hindbær.

Allergener: Mælk/Laktose, Gluten (havre)