

Menukort

Tlf. 97 25 05 05
www.helleskoekken.dk



Mad ud huset til fødselsdage, bryllupper, konfirmationer mv.



Helles Køkken

Skal De holde fest!

- Fødselsdag
- Bryllup
- Konfirmation eller venner som gæster
- kom, vi hjælper Dem!

Det kan være svært at have alt med i en brochure, så når De har læst brochuren og føler at vi kan hjælpe Dem, kan De altid ringe og aftale en tid til kaffe og en snak om en eventuel menu.

Har De specielle ønsker kan vi også klare dette.

Min. antal kuverter er til 10 personer, hvis der ikke står andet.

Ønsker De maden leveret, betales et kørselsgebyr efter aftale.

Al retur-emballage leveres rengjort af kunden ellers betales 500 kr.

Dankort terminal forefindes ikke.

Rigtig god fornøjelse!

Helles køkken

Kontant afregning check eller bank overførsel hvis ikke andet er aftalt.

Køkkenet er åbent alle dage fra 8.00 til 13.00

Telefontid 8.00 - 18.00

Søndag 8.00 - 12.00

Forretter

Suppe

- 1} Mexicansk hønsekødssuppe m/flûtes
- 2} Minestrone suppe (Italiensk) m/flûtes
- 3} Champignonsuppe m/flûtes
- 4} Klar suppe m/kød- og melboller, kuverthorn
- 5} Aspargessuppe m/kødboller og kuverthorn
- 6} Løgsuppe m/ristet ostebrødstern
- 7} Karrysuppe m/hønsekød og flûtes
- 8} Kinesisk suppe m/hønsekød, nudler og flûtes
- 9} Tomatsuppe m/ostebrød
- 10} Grøntsagssuppe m/ostebrød
- 11} Hummersuppe m/krydder creme fraiche og flûtes
- 12} Indisk rejesuppe m/flûtes

Fisk

- 13} Fisketallerken m/røget laks, røget ørred, indbagte rejer, kogt fiskefilet m/tilbehør, dressing og hjertebrød
- 14} Tapastallerken/planke med det huset tilbyder
- 15} Fiskefad. Min. 15 kuverter m/hummerhaler, 1/2 æg, røget ørred, rejer, blåmuslinger, kæmpe rejer, hvidløgsdressing og hjertebrød
- 16} Tunmoussé m/citron, tomat, grovbrød og smør
- 17} Laksemoussé m/dilddressing og hjertebrød
- 18} Rejemoussé m/dressing og hjertebrød

Fjerkræ

- 19} 1 stor tartelet m/høns i asparges
- 20} Hønsesalat anrettet på fad m/flûtes
- 21} Maskeret blomkål anrettet på fad m/rejer og flûtes
- 22} Marineret, fyldt avocado m/kyllingekød, champignon og flûtes
- 23} Skinkerulle m/hjemmelavet italiensk salat, æg, tomat og flûtes
- 24} Skinkemoussé m/asparges, dressing
- 25} Kyllingesalat m/karrydressing og flûtes

Forretter

26} Gravad laks m/sennepsdressing

Rødspætte rulle m/laksemoussé

Røget dyrekølle m/melon og druer

Mini vandbakkelse m/hønsesalat

- Pyntet med alt tilbehør - Smør og flutes / Anrettet på planke

27} Landskinke m/kiwi, slikasparges og grovbrød

28} Avocado-rand m/rejer og flûtes

29} Pastasalat m/torsk, ananas og flûtes

30} Lakseterrine m/broccoli, kold karrysovs og flûtes

31} Rejecocktail m/dressing, citron, kaviar, asparges, smør og flûtes – i portionsglas

32} Kogt lakseørred m/rejer, kaviar, citron, karrysovs – anrettet på fad m/hjertebrød

33} Pikant rejecocktail m/dressing og hjertebrød

34} Reje-ananas cocktail m/ananas, druer, dressing og flûtes

35} Røget laks m/slikasparges, pynt, hjertebrød og smør – portionsanrettet

36} Graved laks m/slikasparges, sennepsdressing, pynt, hjertebrød og smør – portionsanrettet

37} Urteterrine m/Buko ost, laks og hjertebrød

38} Kold fiskerand m/karsedressing, rejer og flûtes – anrettet på fad

39} 1/4 ørred m/røræg, asparges, grovbrød og smør – portionsanrettet

40} Rødspætterulle m/laksemoussé og flûtes

41} Lille tartelet m/rejefyld

42} Sandwich-tærte m/rejeostecreme, laksecreme pyntet (Min. 10 pers.)

Hovedret - Min. 10 pers.

43} Oksekød og hønsekød m/peberrodssauce, hvide kartofler og surt (frit valg)

44} Gammeldaws oksesteg m/hvide kartofler, brunede- og franske kartofler, ribsgele og sauce eller 2 x grøntsager, hvide kartofler, ribsgele og sauce

45} Langtidsstegt oksefilet m/ovnkartoffelmos, special løgsovs, grøntsager evt. asparges og mini majs

46} Langtidsstegt oksefilet m/bagt kartoffel, whiskysovs, fyldt tomat, glaserede carotter og broccolisalat

47} Langtidsstegt oksefilet m/smør-ristede aspargeskartofler, rødvinsovs, helstegte hvidløg, marinerede bønner, fyldt tomat

48} Helstegt oksemørbrad m/salat, smør ristede aspargeskartofler, whiskysovs, dressing og flûtes

49} Marineret oksesteg-filet m/rösti kartofler, brunede rodfrugter, champignonsovs, fyldt tomat

50} Kalvesteg som vildt m/brunede-, hvide- og franske kartofler, waldorfssalat m/tyttebær, ærter og vildtsovs

51} Kalvesteg m/grøntsager, rødvinssauce, hvide kartofler, surt (frit valg)

52} Kalvefilet m/2 x grøntsager, evt. rosenkål, brunede carotter, rødvinsovs, aspargeskartofler, surt (frit valg)

53} Kalvefilet m/timiankartofler, cognacsauce, ovngrøntsager, broccolisalat

54} Wienerschnitzel m/brasede kartofler, ærter og bearnaisesovs, citron m/ansjoser

55} Krondyræg m/aspargeskartofler, brunede kartofler, franske kartofler, waldorfssalat, franske ærter, æble m/ribsgele

56} Honning-marineret kalkun cuvette m/kartofler, 2 x grøntsager, ristede champignoner, sauce

57} Kalkunbryst m/nødder, abrikoser, kartofler, skysauce, salat eller grøntsager og flûtes

58} Stegt and m/hvide, brunede og franske kartofler, rødkål, 1/2 æble m/ribsgele, sveske m/bacon

59} Lammekølle m/flødekartofler, salat, flûtes, dressing og smør

60} Svinekam eller nakkekamsteg som vildt m/hvide, brunede og franske kartofler, tyttebær, fyldt tomat og vildtsauce

61} Flækesteg (kam) m/hvide, brunede og franske kartofler, brun sauce, rødkål og asier

62} Nakkekam m/krydderurter, bagt kartoffel, kryddersmør, salatdressing og bearnaisesauce

63} 2 stk. panerede svinekoteletter m/aspargeskartofler, grøntsager, champignonsauce og surt (frit valg)

64} Husarsteg (nakkefilet m/champignon-løg) m/kartofler, fyldte æbler, bagt tomat, marinerede bønner, sauce

65} Mørbradbøf i fad m/ris, salat dressing og flûtes

66} Svinemørbrad i ostesauce m/bacon, æbler, ris, salat og flûtes

67} Indbagt svinemørbrad m/løg, champignon, flødeost, små bagte kartofler og salat, dressing, bearnaisesauce

68} Fyldt svinemørbrad m/frisk pasta, blandet salat, sovs og flûtes

Hovedret - Min. 10 pers.

- 69} Glaseret eller krydret skinke flødekartofler m/porrer, bacon, salat i skåle, dressing, smør og flûtes
- 70} Kogt hamburgerryg m/2 x grøntsager, hvide kartofler og aspargessauce
- 71} Sprængt svinekam m/aspargeskartofler, 2 x grøntsager, sauce og surt
- 72} Ristaffel m/2 slags gryderet, 2 slags ris, kokos, peberfrugter, rosiner, peanuts, mangochutney, majs, bønnespirer, rejer m.v.
- 73} Gule ærter m/bacon, sprængt flæsk, medister, grisehaler, rødbeder, sennep og rugbrød
- 74} Indbagt svinemørbrad m/fars, flødekartofler, salat, dressing, smør og flûtes
- 75} Tullerben 4 stk. m/salat, dressing, små flûtes og 2 bagekartofler

Forslag til grøntsager

Rosenkål, glaserede carotter, gulerødder, ristet champignon, broccoli, smør dampede bladselleri, franske ærter, majs, mini majs, glaserede perleløg, marinerede bønner.

Forslag til kartofler

Hvide kartofler, aspargeskartofler, smør-ristede aspargeskartofler m/paprika eller rødløg, bagekartofler, hasselbagt kartofler, små ovnbagte kartofler, rösti kartofler, 1/2 ovnbagt kartoffel, sesam kartofler m/hvidløg.

Forslag til saucer

Peberfrugtsauce, paprikasauce, aspargessauce, champignonsauce, rødvinsauce, vildtsauce, skysauce, bearnaisesauce, cognacsauce.

Desserter

- 76} Pærer m/råcreme og chokoladedrys
- 77} Hesteskois eller vuggeis m/vafler
- 78} Hjemmelavet flødefrugtsalat m/chokoladedrys
- 79} Pandekage m/is, jordbær, hindbær, syltetøj og sukker
- 80} Hjemmelavet fromage - Vælg mellem: Citron, ananas appelsin og chokolade
- 81} Hjemmelavet romfromage m/frugter eller kirsebær
- 82} Bananfromage m/cognac
- 83} Hjemmelavet frugtstang m/creme fraiche
- 84} Hjemmelavet flødeis trefarvet m/frisk frugt og vafler
- 85} Mandelrand m/softice og jordbærsovs
- 86} Nøddeæblekage m/softice
- 87} 1/2 ananas m/frisk frugt og softice
- 88} Ostelagkage m/pære
- 89} Hjemmelavet æblekage m/rasp og flødeskum
- 90} Softice m/jordbærsovs og chokoladesovs
- 91} Dobbelt hjemmelavet islagkage m/friske frugter
- 92} Paneret is m/jordbærsovs
- 93} Ostebord m/tre slags ost, frugter, kiks og smør
- 94} Lys chokolademoussé m/appelsin
- 95} Chokoladebudding m/appelsinsauce
- 96} Sommerrand m/makronflødeskum

Dessert bord

- 97} Mini chokolade skåle m/fromage, chokolade tærte, softice, jordbærsovs, krymmel, pandekager m/ sukker. Min 20 kuverter

Natmad

- 98} Klar suppe m/boller og brød
- 99} Aspargessuppe m/kødboller og brød
- 100} Gullaschsuppe m/brød
- 101} 2 frikadeller m/kold kartoffelsalat og rødbeder
- 102} 2 frikadeller m/stuvet hvidkål og rødbeder
- 103} Svensk pølseret m/rødbeder
- 104} Pølseplanke m/rullepølse, hamburgerryg, salami, leverpostej incl. alt tilbehør, brød og smør
- 105} Landgangsbrød m/3 slags pålæg
- 106} Biksemad m/2 spejl-selv-æg, rødbeder, ketchup og rugbrød
- 107} Skipperlabskovs m/rødbeder, smør og rugbrød
- 108} Croissant m/fyld
- 109} 3 stk. snitter m/pålæg

Smørrebrød

- 110} Håndmadder
- 111} Luksus håndmadder
- 112} Uspec. luxus smørrebrød
- 113} Franskbrød m/ost
- 114} Franskbrød m/rullepølse og sky
- 115} Franskbrødssnitte m/forskelligt pålæg
- 116} Landgangsbrød m/3 x pålæg

Smørrebrød - er altid flot pyntet

- 117} Æg m/rejer
- 118} Leverpostej m/bacon og champignon
- 119} Flæskesteg m/rødkål og surt
- 120} Medisterpølse m/rødkål og surt
- 121} Frikadeller m/rødkål og surt
- 122} Roastbeef m/tilbehør
- 123} Oksebryst m/pickels
- 124} Hamburgerryg m/gemüse
- 125} Skinke m/røræg
- 126} Røget ørred m/røræg
- 127} Rullepølse m/sky
- 128} Dylrægens Natmad
- 129} Fiskefilet m/remoulade
- 130} Fiskefilet m/remoulade og rejer
- 131} Bøf m/spejlæg

132} Lille pålægskagemand/dame (pyntet spændende op)

133} Stor pålægskagemand/dame (pyntet spændende op)

Småretter

- 134} 1 stk. sild m/pillekartofler og kold karrysovs
- 135} Mørbradbøf a la creme (2 stk.) m/brød og surt
- 136} Pariserbøf m/rå æggeblomme, løg, rødbeder og høvlet peberrod
- 137} Tatar m/æggeblomme og 1/2 stk. brød
- 138} Bøf (150 g) m/spejlæg, rødbeder, bløde løg og agurkesalat
- 139} Stjernesnud m/kogt stegt fisk, rejer, dressing og flûtes

140} Prøv vores berømte frokosttallerken
m/fisk, lunt, koldt, ost, sødt, brød og smør

Pølseborde

141} 1. pålægsgfad:
4 slags pålæg:
Rullepølse m/sky og løg
Hamburgerryg m/italiensk salat
Spegepølse m/peber
Leverpostej

142} 2. pålægsgfad:
4 slags pålæg:
Skinkepølse m/peber
Oksebryst m/peberrodssalat
Rullepølse m/sky og løg
Røget filet m/røræg

143} 3. pålægsgfad:
5 slags pålæg:
Rullepølse m/sky og løg
Gravad filet m/dressing
Hjemmelavet spegepølse m/peber
Hamburgerryg m/italiensk salat
Saltkød og paté m/drueagurker

144} Luxus pølsebord:
10 slags pålæg:
Postej, paté, krydderfedt, røræg, sky,
dressing og italiensk salat

Den unge linie - min. 10 personer

- 145} Kalkunragout m/ris, ananas, bambusskud og flûtes
- 146} Karrygryde m/ris, salat og flûtes
- 147} Bøfstroganoff m/hjemmelavet kartoffelmos og grøn salat
- 148} Ungarnsk gullasch m/hjemmelavet kartoffelmos og surt
- 149} Tuller kotelet m/peber, løg, ananas, ris og flødesauce
- 150} Kyllingelår m/bagt kartoffel, salat og bearnaisesauce
- 151} Lasagne m/salat og flûtes
- 152} Skinke/kalkunschnitzel m/salat, bagt kartoffel og bearnaisesauce
- 153} Svensk pølseret m/brød og rødbeder
- 154} Skinke, glaseret m/pastasalat og flûtes
- 155} Varm ovnpasta m/grøntsager, skinke og flûtes
- 156} Biksemad m/spejlæg og ketchup
- 157} Skipperlabsskovs m/rødbeder, brød, smør og persille
- 158} Krebinette m/grøntsager i karryfløde m/ris, flûtes
- 159} Kalkun gullasch m/kartoffelmos og surt
- 160} Fyldt hakkebøf (2 stk.) m/flødekartofler, salat og flûtes
- 161} 3 pandekager m/kødfyld, salat, flûtes og dressing
- 162} Kylling i cola m/ris, salat og flûtes
- 163} Kyllinge lasagne m/flûtes og tomatsalat med frisk mozzarella
- 164} Kyllingbryst i karrysovs m/ris, salat og flûtes
- 165} Svinekød i flødepaprika m/ris, flûtes og salat
- 166} Karrykål m/oksekød, rugbrød og sennep
- 167} Kartoffelfad m/porrer og bacon m/skinkeschnitzel og salat
- 168} Boller i grøntsagskarry m/ris og flûtes
- 169} Farseret porrer m/kartofler, sovs og gulerodssalat
- 170} Svensk pølseret m/salat
- 171} Forloren hare m/kartofler, sovs, bønner og surt
- 172} Hjertegullasch m/kartoffelmos, rosenkål og surt
- 173} Stegt flæsk m/persillesovs, kartofler og gulerødder
- 174} Ribbensteg m/kartofler, sovs, rødkål og franske kartofler
- 175} Fiskefrikadelle m/remoulade, sovs og gulerodssalat
- 176} Italienske hakkebøffer (2 stk.) m/ris, bl. salat og flûtes
- 177} Oksegryde m/løg, bønner, kartoffelmos og surt
- 178} Brændende kærlighed m/løgsovs
- 179} Dansk bøf (2 stk.) m/kartofler, sovs og rødbeder

Salater

- 180} Pastasalat m/courgette og basilikum
- 181} Pastasalat m/skinke, peberfrugt og oliven
- 182} Pastasalat m/kylling, mild karrydressing
- 183} Sommersalat m/frisk pasta
- 184} Pastasalat m/rejer og persillepesto
- 185} Kyllingesalat m/knoldselleri og æble

- 186} Græsk bondesalat m/kartoffel
- 187} Græsk salat
- 188} Coleslaw
- 189} Broccoli salat m/champignon
- 190} Broccoli coleslaw
- 191} Broccoli salat m/bacon
- 192} Italiensk blomkålssalat m/spegeskinke

- 193} Tomatsalsa (Stærk)
- 194} Tomatsalat m/frisk mozzarella
- 195} Blomkålssalat m/æg/sennepsdressing
- 196} Blomkålssalat m/spegeskinke
- 197} Salat m/mozzarella og sprød baconstrimler

- 198} Rissalat m/tun, oliven og løg
- 199} Amerikansk rissalat

- 200} Krydrede grøntsager

Brunch - min. 15 personer

201} Parmaskinkeskåle m/æg og tomat

Urteterrin m/Buko ost og laks

Mini vandbakkelse

m/hjemmelavet hønsesalat

Mexikanske pandekager m/fyld

Grønne asparges m/æggesalat og rødløg

Lun hjemmelavet leverpostej

m/bacon og rødbeder

2 slags spegepølser m/tilbehør

Brunch pandekager m/sirup

Skæreost, skimmelost og frugter

Rundstykker, 3 halve pr. person

Rugbrød og smør

Damefrokost

202} Laksemoussé m/dressing

Tartelet m/høns i asparges

Krydderskinke m/salat, flûtes

Rejer m/mayonnaise

Ost - 2 slags

Incl. brød, kiks og smør

Herrefrokost

203} Luxus sild m/hjemmelavet karrysalat

Fiskefilet m/remoulade

Kalkunstroganoff m/kartoffelmos, salat

Varm postej m/bacon og champignon

Ost - 2 slags

Frugtsalat

Incl. brød, kiks og smør

Forslag til anretninger

- min. 10 personer

204} Marinerede sild i fad m/hjemmelavet karrysalat

Makrel i tomat m/mayonnaise

Kyllingebryst m/salat og flûtes

Ribbensteg m/rødkål

Roastbeef m/picklessalat

Hjemmelavet frugtsalat

Incl. brød og smør

205} 1 stk. sild m/pillede kartofler og persillesmør

Kalkun salat m/dressing

Kotelet i fad m/ris og flûtes

Roastbeef m/picklessalat og løg

Ost - 2 slags

Ostelagkage

Incl. brød, kiks og smør

206} Marineret luxus sild m/hjemmelavet karrysalat

1/4 ørred m/røræg

Paté m/drueagurker

Kalkunschnitzel m/salat og flûtes

Hjemmelavet frugtsalat

Ost - 2 slags

Incl. brød, kiks og smør

207} 1/4 ørred m/røræg og asparges

Hønsesalat på fad m/ananasring

Mørbradbøf m/ris og flûtes, salat

Parmaskinke m/melon og druer

Nødde æblekage m/softice

Incl. brød og smør

Forslag til sæt-sammen-anretninger

- min. 10 personer

- 208} Marineret sild m/karrysalat, løg
- 209} Fiskefilet m/remoulade og citron
- 210} 1/4 ørred m/røræg, asparges
- 211} Kogt torsk m/salat, æg, rejer, kaviar og dressing
- 212} Hønsesalat på ananasring
- 213} Hønsesalat på vandbakkelse
- 214} 1 delle m/hjemmelavet kartoffelsalat
- 215} Lun ribbensteg m/rødkål
- 216} Lun leverpostej m/bacon og champignon
- 217} 1 stk. mørbradbøf m/løg og champignon
- 218} Røget dyrekølle m/melon og druer
- 219} Rejer m/mayonnaise og citron
- 220} Kyllingesalat, frisk m/asparges og champignon
- 221} Løg tærte
- 222} Kylling-skinke tærte
- 223} Blomkålsrand m/kalkunsalat
- 224} Rissalat m/tunfisk og oliven
- 225} Kinarejer m/hvidløg og peberfrugt
- 226} Paté m/drueagurk
- 227} Roastbeef m/remoulade, agurkesalat og løg
- 228} Kyllingelår m/agurksalat
- 229} Brød og smør
- 230} Brød, smør og fedt

Nemme retter - min. 10 personer

- 231} Forskellige tærter
Vælg mellem: Porre, tomat, grøntsager, m/salat og flûtes
- 232} Gryderet m/hakket oksekød og kartofflemos
- 233} Kinarulle m/salat og flûtes
- 234} Farskoteletter m/ris, salat og flûtes
- 235} Flyvende Jacob (ovnret) m/bacon, champignon, peanuts, banan, ris og salat
- 236} Kold skinke m/sommersalat, frisk m/kartofler, æg m.v.
- 237} Paprika kylling m/ris og salat
- 238} Karry kotelet m/ris og flûtes
- 239} Italiensk gryde med svinekød m/ris eller pasta

Receptioner - Åbent hus

- 240} Helstegt okselår m/stor salatbar - min. 60 pers.
2 slags kartofler
Møllehjul, dressing og smør
- 241} Helstegt okseinderlår m/stor salatbar - min. 20 pers.
2 slags kartofler
Møllehjul, dressing og smør

Buffet nr. 1

- 242} Skipperlabskovs m/rødbeder og groft rugbrød - min. 20 pers.
Små hjemmelavede frikadeller
Tullerben m/fransk bondesalat
Hjemmelavet ostelagkage
Brød og smør

Buffet nr. 2

- 243} Reje surprise - min. 20 pers.
Krydderskinke m/coleslaw salat
Kold roastbeef m/pastasalat m/danbo
Hjemmelavet nøddeæblekage m/softice
Brød og smør

Buffet nr. 3

- 244} Kold lakseørred - min. 25 pers.
Anrettet på fad m/rejer, æg og kaviar m.m.
Fyldte æg m/rejer
Sandwichtærte
Tullerben m/karrykartoffelsalat
Tyndsteg m/tomatsalsa
Ostanretning m/frugter
Ostelagkage
Brød og smør

Buffet nr. 4

- 245} Smørrebrødstærte m/rejer - min. 25 pers.
Risrand m/røget laks
Indbagt svinemørbrad m/flødekartofler m/porre og bacon
Okseinderlår m/salatbar (min. 14 slags) og dressing
Let ostanretning m/frugter
Frugtkrans
Brød, smør og kiks

Buffet nr. 5

- 246} Rissalat m/rejer - min. 20 pers.
Hjemmelavet hønsesalat i vandbakkelse
Honning marineret kalkunbryst m/broccolisalat
Lammekølle m/flødekartofler
Ostanretning m/friske frugter
Brød og smør

Forslag til brød

Franskbrød, special brød, ciabatina, møllehjul, hjemmebagt flûtes.



Sammensæt din egen buffet

247} - minimum 10 kuverter

Forretter

- Kan anrettes på fade, planker eller portionsanrettet på tallerken

Forslag 1

Krydrede kæmperejer

Laksemousse pyntet

Små vandbakkelser m/hjemmelavet hønsesalat

Forslag 2

1 lille tartelet m/rejestuvning

Røget dyrekølle m/melondruer

Smørtyve m/æggesalat

Forslag 3

Sandwichtærte

Rødspætterulle m/laksemousse

Skalrejer m/baconsveske

Forslag 4

Avocadorand m/rejer

Auberginerulle m/kalveculotte m/pesto

Grønsagsdip m/agurk-gulerod-bladselleri

Forslag 5

Indisk rejesuppe

Røget tun i pandekager m/krydderurter

Grissini m/landskinke Der leveres skæreplanke, kniv og stegegaffel

Kød

Himmelsk hakkebøf m/champignon & skimmelost

Canadisk revelsben

Græsk farsbrød

Pandekager m/kødfyld

Kødboller i tomat-pestosovs

Kyllingefilet m/svampe og soltørrede tomater

Nøddeschnitzel (kalkun el. skinke)

Gratineret mørbrad på grønsagsbund

Tandorikylling (bryststykker)

Hj. fyldt kyllingebryst

Kartofler

Ovnbagt kartoffelmos

Sesam kartofler

Små bagte kartofler

½ bagekartoffel m/krydderi

Pestokartofler

Kold marineret kartofler

Hjemmelavet kartoffelsalat

Hjemmelavet Canadisk kartoffelsalat

Sovs (Vælg frit mellem)

Bearnaisesovs

Champignonsovs

Rødvinssovs

Whiskysovs

Salat

Pasta m/savoykål-ost-sprød bacon

Broccolisalat m/bacon

Blomkålssalat m/æg og sennepsdressing

Salat m/mozzarella og sprøde baconstrimler

Broccoli coleslaw

Pastasalat m/danbo ost

Græsk bondesalat m/feta

Italiensk blomkålssalat

Amerikansk peanutoleslaw

Nuddelsalat m/sprød bacon

Rissalat m/orange dressing

Italiensk sommersalat m/pasta

Tomatsalsa

Dessert

Fyldt brieost & gorgonzolaroulade

Banantærte m/ostecreme

Frisk frugt m/softice

Osteanretning 3 slags, kiks

Paneret is m/jordbærsovs

Flødeostekage m/pærer

Osterand m/appelsin-salat-selleri-mozzarellatomat-ostetoppe

Vælg:

1 x forslag til forret

2 x kødretter

2 x salater

1 x kartoffel

1 x dessert

Smør og brød medfølger

Flutes + Special brød

Vores populære menu...

248}

Skær løs bord

- Vælg 3 slags kød

Kyllingefilet citronmarineret, krydderpaneret eller chilimarineret

Vildsvinekølle, rødvinmarineret (min. 20 pers.)

Tullerben

Lammekølle m/hvidløg

Tyndsteg

Langtidsstegt okseinderlår

Krydderskinke

Glaseret skinke

Kalkunbryst, honningmarineret, sprængt eller lommer m/fyld

Indbagt svinemørbrad

Hot wings (kyllingevinger)

Canadisk revelsben

Fyldt svinemørbrad

Marineret svinekam

Der leveres skærepalanke, kniv og stegegaffel

Salat

Salatbar min. 14 slags

(Under 20 pers. anrettes salat i skåle) m/marineret pasta.

2 slags hjemmelavet dressing, smør, møllehjul

(Under 20 pers. leveres flûtes).

Kartofler

- Vælg 2 slags

Flødekartofler

Flødekartofler m/porre og bacon

Flødekartofler m/porre og gulerødder

Flødekartofler m/honning og broccoli

Tacogratinerede kartofler

Pestokartofler

Smørstegte kartofler m/paprika

Hasselbagt kartofler

Ovnpasta m/squash, porrer og tomater

Italiensk kartoffelfad

Små bagte kartofler

Ovnbagt kartoffelmos med bacon

Sesamkartofler m/hvidløg

Baconkartofler

Tilbehør

- Vælg 1 slags

Chilitærte eller andet tærte

Pastasalat

Coleslaw

Tomatsalsa

Hvidkålssalat m/æbler og rosiner

Fransk bondesalat

Amerikansk rissalat

Broccolisalat

Sæt-sammen-menu

249} - Vælg en forret, hovedret og dessert

Forretter

Karrysuppe m/brød

Rissalat m/rejer og brød

Tunmousse m/flûtes

1 stor tartelet m/høns i asparges

1/4 ørred anrettet på fad

Hovedretter

Gammeldaws oksesteg m/kartofler, sovs, glaseret carotte, bønner og surt

Gammeldaws flæskesteg m/kartofler, brunede kartofler, franske kartofler, rødkål og surt

Glaseret skinke m/salat anrettet i skåle, flødekartofler m/porrer og bacon, flûtes og dressing

Honning marineret kalkunbryst m/aspargeskartofler, paprikasovs, franske ærter og salat

Hussarsteg m/hasselbach kartofler, broccolisalat, sovs og surt

Dessert

Paneret is m/jordbærsovs

Frugtstang m/creame fraise

Pærer m/råcreme

Hjemmelavet softice m/krymmel og chokoladesovs

Hjemmelavet fromage efter eget ønske



Helles Køkken

Søbjergvej 10, Tulstrup · 7430 Ikast · Tlf. 97 25 05 05
www.helleskoekken.dk