

Gastro Caterings konfirmationsmenuer 2020

Nr. 1 "Konfirmationsmenuen 2020!"

Forret:

Urtebagt færøsk laks med håndpillede koldvandsrejer, urter og grøn dressing
Hj. røget dansk kylling med ærter, røgst, ærteskud og syltede løg
Saltet oksebryst af Nordjysk Naturkød med sort hvidløgsaioli, kapers og gule beder

Hovedret:

Helstegt filét af dansk okse med sort peber og timian
Letsaltet kalkunbryst med ramsløg og brændt citron
Estragoncremesauce
Smørbagte små økologiske kartofler med persille
Ovnbagte rødder med saltmandel og hvidløg
Tomatsalat med frisk mozzarella, basilikum, rødæg og jomfruolie
Hjertesalat med 3 slags dressing, grønne asparges og boghvede

Dessert:

Vores hj. lavede fragelitéisroulade med vaniljeparfait
Syltet skovbær med anis
Mørk chokolade brownie med valnødder og saltkaramel
Gastro's citronfromage

Leveres med Gastronautens koldhævede surdejsbrød og dansk økologisk smør til både forret og hovedret.

Leveres med forretter og desserter anrettet på fade og/eller i portioneringer, hovedretter og salater leveres i gastrofade samt skåle og skal selv anrettes. Kødet ved hovedretten, samt isrouladen skal selv tranches.

Pris pr. person v. minimum 30 personer: 275 kr.

No. 2 – ”Den klassiske”:

Menuen er tænkt som selvbetjeningsbuffet:

Forretter – vælg 2:

- Gastros tunmousse med økologisk smør og økologisk citrus. Serveres m/ små salater, øko æg og kapersmayo
- Vores varmrøgede laks fra færøerne med ”rød” dressing, agurk og koldvandsrejer
- ”Rejecocktail” på Gastro manér. Med koldvandsrejer, friske asparges, tomatstøv og avocadomayo
- Fjerkræterriner med sprød brødkrumme, sort hvidløgsaioli, soltørret tomat og karse
- Serranoskinke med urtepesto, syltede løg og artiskok

Hovedretter – vælg 1: (Tilkøb én ekstra kr. 30,-)

- Kam af frilandsgris stegt med sort peber og ramsløg. Serveres med cremet estragon sauce og ristede rødder
- Langtidsstegt oksestripløin med timian og hvidløg. Hertil rødvinns sky og ristede champignon
- ”Lørdagskylling”- dansk udbenet kylling overlår stegt med citrus og timian. Hertil kørvelsauce og grønne asparges.
- Kalkunbryst med urtesoufflé, kold urte/avocadocreme og ratatouille

Tilbehør- vælg 1: (Tilkøb én ekstra kr. 20,-)

- Nye smørkogte kartofler med persille
- Nye ovnristede kartofler med koldpresset rapsolie og timian
- Kartoffelgratin med økologisk fraiche og hvider
- Flødestuede økologiske kartofler og skalotteløg
- Ovnristet polenta med høst, hvidløg og dehydreret tomat
- Risotto”kugler” med parmesan, persille og sort hvidløg

Salater – vælg 2:

- Kartoffelsalat med rygeoste creme, ærter og urter
- Hjertesalat med urtevinaigrette, asparges og surdejscroutons
- Tomatsalat med rødløg, basilikum og vores egen æblecidereddike
- Hjertesalat med 3 slags dressing, grønne asparges og boghvede
- Panzanella- Toskansk brødsalat med surdejsbrød, tomat, bladselleri, olivenolie og basilikum

Desserter – vælg 2:



- Hjemmelavet fragelité isroulade med syltede bær (Skal selv skæres ud inden servering)
- Vores brownie med chokoladejord og solbærkompot
- Gl. dags æblekage med marcipanmakron og økologisk Thise fløde
- Frugtsalat i myntesirup og hjemmelavet råcreme
- Jordbær panna cotta med jordbærgelé og mandelkrokant
- Pavlova med mørk chokolade vanillefløde creme, syltede bær og melisse

Leveres med Gastronautens koldhævede surdejsbrød og dansk økologisk smør.

Leveres med forretter og desserter anrettet på fade og/eller i portioneringer, hovedretter og salater leveres i gastrofade samt skåle og er anrettet, klar til servering. Kød ved hovedretten skal selv tranches (skæres).

Pris pr. person v. minimum 30 personer: 285 kr.

Nr. 3 – ”Tapasmenuen”:

Menuen er tænkt som et udpluk af forskellige små retter, hvor man serverer de kolde og varme retter på buffeten samlet, hvorefter der afsluttes med desserten. Alle retter er portionerede enkeltvis.

Kolde retter:

- Koldvandsrejer med hytteost, tomatpulver, asparges og brødkrumme
- Varmrøget laksecrème med vacuum agurk, karse og saltmandler
- Hj. røget dansk kylling med ærter, røgst, ærteskud og syltede løg
- Hvide asparges med kold urtemayo, parmakinke crunch og urter
- Pocheret hønseæg med karsemayo, koldvandsrejer og rugkiks

Lune retter:

- ”Gl. dags oksesteg”- Braiseret okselår med kraftig sky, syltede perleløg og mash på ny kartoffel
- ”Chicken nugget”- Kefirsyrnet dansk kylling i sprød panering med dehydreret tomat og spinat
- Grønne bønner med mandler, hvidløg og sort peber
- Små ristede kartofler med krydderolie, saltmandel og urtesalat
- Tomatsalat med rødløg, basilikum og vores egen æblecidereddike (Kold, portioneret salat)

Til sidst:

- Mazarinkage, jordbær og hvid chokoladekrystal.
- Chokolade, chokolade og chokolade. Kage, creme og jord
- Gastro’s Citron fromage
- Vores hj. lavede nougatparfait lavet på fløde fra Thise

Leveres med Gastronautens koldhævede surdejsbrød i brud og dansk økologisk smør.

Alle retter leveres portioneret og færdiganrettet i fortrinsvist bæredygtigt og komposterbart engangsemballage og/eller vores eget service. Ved de lune retter, kan der dog være en grøn urtetopping der selv skal anrettes inden servering.

Pris pr. person v. minimum 30 personer: 335 kr.



Tilvalg:

For alle menuer findes følgende tilvalg:

- Levering i Viborg, 100 kr. Levering uden for Viborg efter aftale. Som udgangspunkt leverer vi 30 min. inden spisning, med mindre andet er aftalt.
- Udvalg af hjemmelavede petit fours og søde snacks til kaffen, 40 kr. pr. person
- Gastronom til hjælp med afvikling til 500 kr. pr. time. Vi beregner ankomst min. Én time inden spisning, og én Gastronom pr. 30 kuverter, alt efter valg af menu. Ved bestilling med Gastronom bortfalder leveringsomkostninger.
- Mulighed for natmad, snacks til velkomst, alkoholfrie limonader til menu mv.