

GASTRO CATERING

Konfirmationsmenuer 2021

MENU NR. 1: "Konfirmationsmenuen 2021"

MENU NR. 2: Den klassiske

MENU NR. 3: Tapasmenuen

Tilvalg, pris, levering og afbestilling

MENU NR. 1

– "Konfirmationsmenuen 2021"

Forret:

- Varmrøget laksecrème med koldvandsrejer, kapers og karse
- Dansk kyllingebryst stegt med forårssdukka. Anrettes med ramsløgsmayo, ærteskud og syltede løg
- "Okse i modvind" – Saltet og røget okselår med marinerede artiskokker, tomattapenade og Vesterhavsost

Hovedret:

- Langtidsstegt filét af dansk okse med sort peber (trancheres selv)
- Kam af frilandsgris stegt i Gastros BBQ (trancheres selv)
- Kraftig skysauce med tomat og paprika
- Flødevendte små kartofler med løg og timian
- Bagte gulerødder med honning og rosmarin (lun)
- Tomatsalat med saltost, spinat, basilikum, rødløg og jomfruolie
- Økologiske ærter i salat med citronolie, hytteost og grønne linser

Dessert:

- Hj. lavet blommemarfait med tørrede blommer og hvid chokoladekrystal
- Marcipan mazarinkage med hindbærcoulis og karamel
- Gastro's chokolademousse med chokoladejord og syltet brombær

Leveres med Gastronomens 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 skal selv trancheres (skæres).

Pris pr. person ved minimum 20 kuverter: 295 kr.

MENU NR. 2

– Den klassiske

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, syltede hvide asparges, tomatstøv og tomatmayo
- Hj. røget kylling med sprød brødkrumme, sort hvidløgsaioli, syltet løg og karse
- Lufttørret sydlandsk skinke med urtepesto, syltede løg og artiskok

Hovedretter – vælg 1: (tilkøb én ekstra 30 kr.)

- 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 nye gulerødder.
- Letsaltet kalkunbryst med ristede grønne asparges, cremet estragonsauce og brændt citron

Tilbehør – vælg 1: (tilkøb én ekstra 20 kr.)

- Nye smørkogte kartofler med persille
- Ovnristede kartofler med koldpresset rapsolie og timian
- Kartoffelgratin med økologisk fraiche og hvider
- Flødevendte små kartofler med løg og timian
- Ovnristet polenta med høost, hvidløg og dehydreret tomat
- Risotto"kugler" med parmesan, persille og sort hvidløg

Salater – vælg 2:

- Kartoffelsalat med rygeoste creme, ærter og urter
- Cæsarsalat med cæsardressing, surdejscroutons og grønne asparges
- Tomatsalat med saltost, spinat, basilikum, rødløg og jomfruolie
- Økologiske ærter i salat med citronolie, hytteost og grønne linser
- Hjertesalat med balsamicoreduktion, hytteost og boghvede
- Panzanella – Toscana 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
- Vanilje panna cotta med jordbærgelé og mandelkrokant
- Pavlova med mørk chokolade, vanillefløde creme, syltede bær og melisse

Menuen er tænkt som selvbetjeningsbuffet.

Leveres med Gastronomens 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 ved minimum 20 kuverter: 325 kr.

MENU NR. 3

– Tapasmenuen

Kolde retter:

- Varmrøget lakserilette med koldvandsrejer, kapers og karse
- "Okse i modvind" – Saltet og røget okselår med marinerede artiskokker, tomattapenade og Vesterhavsost
- Hj. røget kylling med sprød brødkrumme, sort hvidløgsaioli, syltet løg og karse
- Pocheret hønseæg med karsemayo, koldvandsrejer og rugkiks

Lune retter:

- Frilandsgris stegt i Gastros BBQ med bagte løg
- "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
- Økologiske ærter i salat med citronolie, hytteost og grønne linser (kold, portioneret salat)

Til sidst:

- Hj. lavet blommeparfait med tørrede blommer og hvid chokolade
- Mazarinkage med hindbærcoulis og karamel
- Gastro's chokolademousse med chokoladegyld og syltet brombær
- Unika gl. knas med hyben/æblekompot

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.

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

Alle retter leveres portioneret enkeltvis 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 ved minimum 20 kuverter: 345 kr.

Tilvalg, pris, levering og afbestilling

– GÆLDENDE FOR ALLE MENUER

Tilbehør til kaffen

- Udvalg af hjemmelavede petit fours og søde snacks til kaffen, 40 kr. pr. person.

Velkomst og natmad mm.

- Mulighed for natmad, snacks til velkomst, alkoholfrie limonader til menu mv.

Gastronomisk assistance

- Gastronom til hjælp med afvikling og anretning af menu til 595 kr. pr. time.
Vi beregner ankomst minimum én time inden spisning, og én Gastronom pr. 30 kuverter, alt efter valg af menu. Ved bestilling med Gastronom bortfalder leveringsomkostninger.

Bestilling, pris og betaling

- Endelig antal kuverter oplyses senest 3 dage før arrangementets afholdelse.
- Ved bestilling under 20 kuverter tillægges 20 kr. pr. kuvert.
- Vi tilbyder ikke differentierede børnepriser.
- Vi sender faktura efter arrangementets afholdelse, alternativt kontant betaling.
Vi accepterer også betaling via MobilePay og de fleste kreditkort, men her vil vi tillægge ca. 2% svarende til det gebyr vi bliver afregnet for benyttelse af disse betalingsmidler.
- Alle priser er inkl. moms.

Levering og returnering

- Levering i Viborg 100 kr. Levering uden for Viborg efter aftale.
- Som udgangspunkt leverer vi 30 min. inden spisning, med mindre andet er aftalt.
- Service og emballage returneres senest 2 hverdage efter arrangementets afholdelse.

Afbestillingspolitik

- Afbestilling op til 1 uge før: U/B.
- Afbestilling op til 6 dage før: 50% af arrangementets samlede omkostning.
- Afbestilling op til 1 dag før: 75% af arrangementets samlede omkostning.
- Afbestilling på dagen: 100% af arrangementets samlede omkostning.

Vi tager forbehold for udsolgte datoer og ændringer i menuen.