

Gældende fra 15/10-2016

Diner Transportable

BUFFET

FEST MENUER

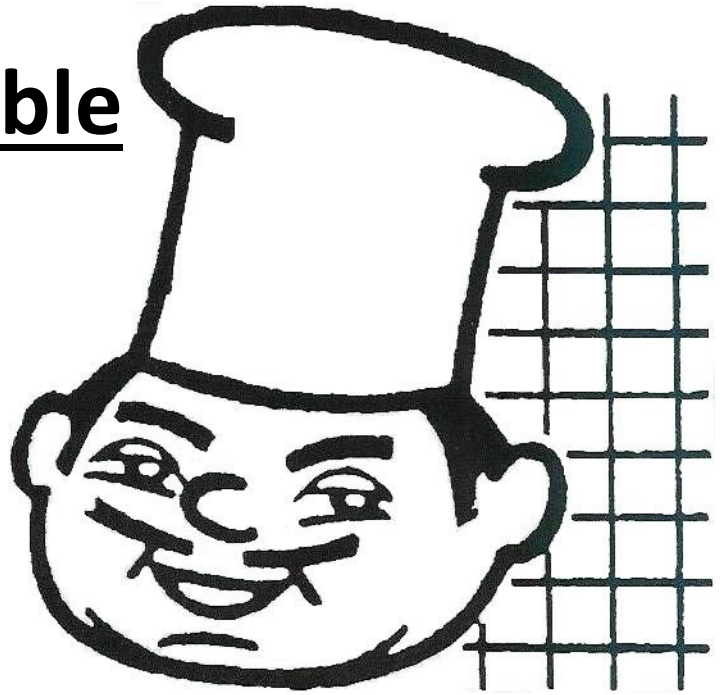
BRUNCH

RECEPTION

KOLDE BORDE

PLATTER

ANRETNINGER



Velkommen

Vi har igennem over 50 år leveret smørrebrød til Ballerup og omegn. Vi har igennem årene holdt fast i de gamle og stolte traditioner omkring hjemmelavet smørrebrød, da dette sikrer dig et godt måltid, som er spændende og til en rimelig pris.

Vi smørrer Deres daglige madpakke, og vi leverer maden til Deres fest eller til Deres reception. Alt i kolde borde og anretninger.

De har nu modtaget vores brochuer.

Vi håber, at De finder det både spændende og varieret. De vil endvidere se, at vores menuer egner sig lige godt såvel til private fester som til forretnings- og firmafester.

Hvad De end måtte vælge, vil det kulinarisk altid være sat i højsædet.

De er altid velkommen til at kontakte os, hvis De ønsker gode råd eller vejledning inden De tager den endelige beslutning.

Vi takker for Deres henvendelse og ser frem til at høre nærmere fra dem.

Med venlig hilsen

Ballerup Smørrebrød

Til daglig — Til fest!

Hjemmeside: www.ballerupsmorrebrod.dk

Baltorpstriben • Baltorpvej 9 • 2750 Ballerup • Tlf/Fax: 44974664

Mandag - Fredag: 7:30-15:30 • Lør- Søn- og helligdage: 10:00-15:30

(Udenfor åbningstider efter aftale)

Fest menuer

Ved fest - menuerne sammensætter De selv netop den menu De ønsker. Vælg mellem nedenstående dejlige retter.

PS: Alle hovedretter serveres med salat og dressing til.

Forretter

201. 2 Tarteletter

m/ hønsekød og asparges.

39,- kr/person

202. Rejecocktail

anrettet i glas m/ masser af rejer, asparges og thousand island dressing.

53,-kr/person

203. Lækker røget forel

smukt pyntet m/ rejer, asparges, mayonnaise og kaviar.

52,-kr/person

204. Gravad laks

m/ djævledressing og asparges.

60,-kr/person

205. Kold kogt laks

m/ ½ æg, rejer, kaviar, citron og thousand island dressing.

79,-kr/person

206. Røget østersø laks

m/ sliksasparges og flødestuvet spinat.

85,-kr/person

Hovedretter

207. Stegt flæsk

m/ persillesovs og kartofler.

79,-kr/person

208. Ribbensteg

m/ rødkål, agurkesalat, kartofler og brun sauce.

79,-kr/person

209. Svinekam

m/ rødkål, agurkesalat, kartofler og brun sauce.

79,-kr/person

210. Party skinke

m/ flødestegte kartofler.

85,-kr/person

Fest menuer

Ved fest - menuerne sammensætter De selv netop den menu De ønsker. Vælg mellem nedenstående dejlige retter.

PS: Alle hovedretter serveres med salat og dressing til.

Hovedretter

211. Glasseret skinke

m/ flødestegte kartofler.

85,-kr/person

212. Svinemørbrad

m/ bacon og flødestegte kartofler.

95,-kr/person

213. Svinekoteletter

m/ flødesauce, løg, champignon, tomater og flødestegte kartofler.

95,-kr/person

214. Vildsvinesteg

m/ flødestegte kartofler.

95,-kr/person

215. Rødvinsmarineret svinekam

m/ flødestegte kartofler.

99,-kr/person

216. Kyllingebryst

m/ bacon, ananas og flødestegte kartofler.

99,-kr/person

217. Andebryst

m/ svesker, appelsin, rødkål, agurkesalat, kartoffel og brun sauce.

110,-kr/person

218. Varme østersø laks

m/ tigerrejer og flødestegte kartofler.

115,-kr/person

219. Culottesteg

m/ flødestegte kartofler.

115,-kr/person

220. Oksefilet

m/ flødestegte kartofler.

115,-kr/person

221. Oksehøjreb

m/ flødestegte kartofler.

125,-kr/person

Fest menuer

Ved fest - menuerne sammensætter De selv netop den menu De ønsker. Vælg mellem nedenstående dejlige retter.

Desserter

222. Frugtsalat
25,-kr/person

223. Friske frugter i melon
39,-kr/person

224. 4 slags frugter
anrettet på fade.
49,-kr/person

225. Islagkage
m/ anledningsfigur og hertil serveres mixed bisquit.
43,-kr/person

226. Rand-Is m/ sorbet
fineste vanille flødeis overtrukket med ren chokolade og fyldt op med sorbetkugler.
45,-kr/person

227. Hjemmelavet frugtært
Linsedej og kransekagemasse belagt med mørk chokolade, creme, årstidens friske frugter og gele.
47,-kr/person

Natmad

228. 4 stk. små frikadeller
m/ kartoffelsalat.
35,- kr/person

229. Hjemmelavet biksemad
m/ rødbeder.
35,- kr/person

230. 3 slags saltsnitter
smurt med kærlig hånd og anrettet på fade.
40,- kr/person

231. Kød sovs
m/ pasta skruer.
69,- kr/person

3 retters menuer

232. Fest menu nr. 1

Rejecocktail
anrettet i portionsglas med sprød salat, dressing, citron og dild.

Rødvinsmarineret svinekam
garneret med babycarrotter, franske ærter, smørstegte kartofler og rødvinsauce.

3 slags frugter
anrettet på fade.

169,-kr / kuvert

233. Fest menu nr. 2

2 stk. Tarteletter
m/ rejer, asparges og små hummerhaler.

Helstegt culottesteg
m/ råstegte kartofler, pommes chips, 2 slags af årstidens grøntsager og rødvinsauce.

Friske frugter i melon
m/ en lækker råcreme.

179,-kr / kuvert

234. Fest menu nr. 3

Røget forel
m/rejer, asparges, mayonnaise og kaviar.

Roastbeuf
m/ små glasserede løg, carotter, bønner, råstegte kartofler samt bearnaise sauce.

Islagkage
m/ mixed bisquit

189,-kr / kuvert

Selskabsmenu

Sammensæt
1 forret, 1 hovedret og 1 dessert.
Og få 10% i rabat.

Fest buffet

P.S.: Alle salatbuffet bestående af rejechips, agurker, tomater, ærter, majs, icebergssalat samt 2 slags dressing.

235. Skinke

Party skinke

fås hele - varme eller kolde anrettet på fade.

Flødestegte kartofler

Salat buffet

**Nok til 20 personer - kun 1600,-kr.
- og derover 75,-kr/ person.**

236. Glasseret Skinke

Glasseret skinke

fås hele - varme eller kolde anrettet på fade.

Flødestegte kartofler

Salat buffet

**Nok til 20 personer - kun 1700,-kr.
- og derover 80,-kr/ person.**

237. Højreb

Helstegt oksehøjreb

fås hele - varme eller kolde anrettet på fade.

Flødestegte kartofler

Salat buffet

**Nok til 20 personer - kun 2300,-kr.
- og derover 110,-kr/ person.**

238. Vildsvinesteg

Vildsvinesteg

fås hele - varme eller kolde anrettet på fade.

Flødestegte kartofler

Salat buffet

**Nok til 20 personer - kun 1900,-kr.
- og derover 90,-kr/ person.**

239. Rødvinsmarineret Svinekam

Rødvinsmarineret svinekam

fås hele - varme eller kolde anrettet på fade.

Flødestegte kartofler

Salat buffet

**Nok til 20 personer - kun 2100,-kr.
- og derover 100,-kr/ person.**

Fest buffet

P.S.: Alle salatbuffet bestående af rejechips, agurker, tomater, ærter, majs, icebergssalat samt 2 slags dressing.

240. Party buffet

Glasseret skinke

Kyllingelår

Små frikadeller

Flødestegte kartofler

Hvidløgssté

Salat buffet

**Nok til 20 personer - kun 2100,-kr.
- og derover 100,-kr/ person.**

241. Super buffet

Helstegt oksehøjreb

Krydret saftigt kalkunbryst

Små frikadeller

Flødestegte kartofler

Salat buffet

**Nok til 20 personer - kun 2500,-kr.
- og derover 120,-kr/ person.**

242. Buffet nr. 1

Gravad laks

m/ djævledressing.

Fransk landsté

m/ salt-agurk og mixed salat.

Svensk landskinke

m/ kold kartoffelsalat.

Kalvemedaljon

m/ champignon a la creme.

Hjemmelavet frugtsté

m/ marcipankant samt creme fariche til.

195,-kr/ person.

243. Buffet nr. 2

Røget ål og Fersk røget østersølaks

m/ rørag og asparges.

Lækker spegeskinke

Svøbt om honningmelon.

Helstegt svinekam

m/ rødkål, æbler, svesk og svær.

Rosastegt oksetyndsteg

m/ kold kartoffelsalat og marinerede grøntsager.

3 slags ost

anrettet på fade.

195,-kr/ person.

Kolde borde

P.S.: Alle kolde borde er uden Brød og Smør.
Brød og Smør kan købes ved siden af for 15kr,-/person.

244. Koldt bord

Marineret sild m/ løg og capers.
Røget ål m/røræg og aspar ges.
Skinke m/ italiensk salat og gemyse.
Fiskefilet m/ remoulade og citron.
Mørbradbeuf m/ ristet champignon og bløde løg.
Kylling m/ agurkesalat.
3 slags ost anrettet på fade.
150,-kr/ person.

245. Det lille kolde bord

Marineret sild m/ løg og capers.
Røget ål m/røræg og aspar ges.
Flæskesteg m/ rødkål og agurkesalat.
Rejer m/ mayonnaise og citron.
Kold roastbeef m/ remoulade og sprøde løg.
Fiskefilet m/ remoulade og citron.
Mørbradbeuf m/ ristet champignon og bløde løg.
Kylling m/ agurkesalat.
3 slags ost anrettet på fade.
170,-kr/ person.

246. Det store kolde bord

Marineret sild og Kryddersild m/ løg og capers.
Røget ål m/røræg og aspar ges.
Røget forel m/ rejer, æg og kaviar.
Leverpostej m/ sky, bacon, champignon og agurkesalat.
Skinke m/ italiensk salat og gemyse.
Hjemmelavet hønsesalat m/ champignon og bacon.
Fiskefilet m/ remoulade og citron.
Mørbradbeuf m/ ristet champignon og bløde løg.
Ribbensteg m/ rødkål og agurkesalat.
Osteanretning m/ 4 slags ost, kiks, radiser og frugtdes-
sert.
195,-kr/ person.

247. Luxus koldt bord

Marineret, Krydder og Karry -sild m/ løg og capers.
Røget ål og Fersk røget østersølaks m/røræg og aspar-
ges.
Kold roastbeef m/ kartoffelsalat, agurkesalat og peber-
rod.
Leverpostej og Saltkød m/ sky og løgringe.
Hønsesalat m/ champignon, bacon og frisk ananasskive.
Fiskefilet m/ remoulade og citron.
Mørbradbeuf m/ ristet champignon og bløde løg.
Andesteg m/ rødkål og agurkesalat.
Osteanretning m/ 5 slags ost, kiks, radiser og frugtdes-
sert.
255,-kr/ person.

Platter

P.S.: Alle platter er uden Brød og Smør.
Brød og Smør kan købes ved siden af for 15kr,-/person.
Platter kan leveres på fade ved min. 10 personer.

248. Børneplatte

Små frikadeller m/ rødkål og agurkesalat.
Leverpostej m/ bacon.
Æg m/ tomat, løg og mayonnaise.
Spegepølse m/ remoulade og ristet løg.
Lun fiskefilet m/ remoulade og citron.
90,-kr/ person.

249. Platte nr. 1

Karry sild m/ løgringe.
Dyrlægens natmad m/ sky og løgringe.
Flæskesteg m/ rødkål og agurkesalat.
Ost m/ radiser og druer.
Lun fiskefilet m/ remoulade og citron.
95,-kr/ person.

250. Platte nr. 2

Marineret sild m/ løgringe og capers.
Rejer m/ mayonnaise og citron.
Skinke m/ italiensk salat.
Roastbeef m/ kartoffelsalat og agurkesalat.
Hjemmelavet hønsesalat m/ bacon .
Ost m/ radiser og druer.
Lun fiskefilet m/ remoulade og citron.
115,-kr/ person.

251. Platte nr. 3

Marineret sild m/ løgringe og capers.
Gravad laks m/ djævledressing.
Røget ål m/ røræg og aspar ges.
Roastbeef m/ remoulade, ristet løg og agurkesalat.
Ost m/ radiser og druer.
Lun kylling m/ agurkesalat.
Lun mørbradbeuf m/ bearnaise sauce og agurkesalat.
135,-kr/ person.

252. Platte nr. 4

Fersk røget laks m/ røræg og aspar ges.
Røget ål m/ røræg og aspar ges.
Leverpostej m/ sky, champignon og bacon.
Svinekam m/ rødkål og agurkesalat.
Ost m/ radiser og druer.
Lun fiskefilet m/ remoulade og citron.
Lun mørbradbeuf m/ bearnaise sauce og agurkesalat.
155,-kr/ person.

Brunch/Reception

P.S.: Oste-og pølsebord, Brunch og Reception er uden Brød og Smør.

Brød og Smør kan købes ved siden af for 15kr,-/person.

253. Oste- og pølsebord

10 slags pølser

m/ masser af tilbehør

4 slags ost

m/ vindruer, radiser og peberfrugt.

Nok til 20 personer - kun 1650,-kr.

- og derover 75,-kr/ person.

254. Brunch

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| a. Frugtfad | j. Mild skærest |
| b. Grønsagsfad | k. Smørrest |
| c. Pandekager | l. Akaciehonning/sirup |
| d. Yoghurt | m. Marmelade |
| e. Amerikanske pandekager | n. Pålæg-Skinke |
| f. Røræg | o. Pålæg-Rullepølse |
| g. Brunch pølser | p. Pålæg-Spegepølse |
| h. Bacon | q. Pålæg-Kødpølse |
| i. Leverpostej+champignon | r. Pålæg-Kylling pølse |

7 retter for 89,-kr/ person.

-og derover 10,-kr extra pr. ret

255. Reception

- | | |
|--------------------------------|----------------|
| a. Pindemadder | 15,-kr/stk. |
| b. Ostepindemadder | 13,-kr/stk. |
| c. Mini sandwich | 8,-kr/stk. |
| d. Alm. Sandwich | 14,-kr/stk. |
| e. Canapé | 17,-kr/stk. |
| f. Små kyllingelår | 14,-kr/stk. |
| g. Små frikadeller | 5,-kr/stk. |
| h. Pølser i svøb | 6,-kr/stk. |
| i. Grøntsagsstænger m/ dip | 7,-kr/person. |
| j. Jordbær m/ chokolade | 11,-kr/person. |
| k. Melon kurv | Dagspris. |
| l. Emmentaler bjælker m/ skaft | 12,-kr/person. |
| m. Ostelagkage til 25 personer | 11,-kr/person. |
| n. Petit four | 12,-kr/stk. |
| o. Kransekagestykker | 12,-kr/stk. |
| p. Frugttærte m/ creme fraiche | 18,-kr/stk. |

Anretning

P.S.: Alle anretninger er uden Brød og Smør.

Brød og Smør kan købes ved siden af for 15kr,-/person.

256. Cabaretfad

Karry sild m/ løgringe.

Fersk røget laks m/ røræg og asparges.

Røget ål m/ røræg og asparges.

Dyrlægens natmad m/ sky og løgringe.

Svinekam m/ rødkål og agurkesalat.

2 slags ost m/ radiser, druer og kiks.

Lun fiskefilet m/ remoulade og citron.

145,-kr/ person.

257. Anretning nr. 1

Marineret sild m/ løgringe og capers.

Kryddersild marineret i peberrod og peberfrugter.

Røget ål m/ røræg og asparges.

ostelagkage festligt anrettet.

Lun mørbradmedaillon m/ bløde løg og skysauce.

90,-kr/ person.

258. Anretning nr. 2

½ avocado m/ rejer, kaviar og mayonnaise.

Kylling m/ mixed salat og dressing.

Røget ål m/ røræg og asparges.

Lille osteanretning m/ 4 slags oste, druer, radiser og kiks.

90,-kr/ person.

259. Anretning nr. 3

Lun fiskefilet m/ remoulade og citron.

Oksetyndsteg m/ marinerede grøntsager og kartoffelsalat.

2 slags ost m/ druer og kiks.

100,-kr/ person.

260. Anretning nr. 4

Spegeskinke svøbt om honningmelon.

Svinekam m/ rødkål æbler, svesker og svær.

gorgonzola m/ løgringe og æggeblomme.

100,-kr/ person.

P.S.: Depositum for lånte fade, skåle og kasser er 200,-kr. Og tilbageleveres rengjort i forretningen, senest 7 dage efter. Skal vi selv afhente dem, tillægges et gebyr på 100,-kr.

Alle Priser er netto kontant ved levering, hvis andet ikke er aftalt.

Udbringning i Ballerup koster 100,-kr. Udenbys efter aftale, også lørdag/ søndag.

Bestilling

Navn:	Adresse:	By:
Tlf/ mobil:	Til: Afhentes / Leveres	Dato:
Menu nr. og Antal:		Kl: