

FORRETTER

- Cremet hummersuppe med søkotte rejer kr. 75,-
- 2 luksur tarteletter med høns i asparges kr. 58,-
- Hjemmerørt hønsesalat med bacon, ananas og champignons kr. 58,-
- Unghaneroulade med persille & urtemayonnaise .. kr. 73,-
- Klassisk rejecocktail med masser af rejer kr. 63,-
- Røget lakseroulade med rejer, asparges og kørveldressing kr. 75,-
- Bagt laksesoufflé med krebsdyr, dilledressing og friske salater kr. 59,-
- Klassisk stjernesud kr. 75,-
- Fiskeouverture, surbrød med røget øred, røget laks, gravad laks, skaldyr og dressing kr. 75,-
- Husets variation af laks. Forskellige tilberedninger af laks, serveres med skaldyr, dressing, citrusfrugter og grønt efter kokkens fantasi samt brød kr. 90,-
- Lillerings luksus fiskespecialitet: soufflé af søens fisk med marineret fennikel, dampet rødtunge med hummersauce og lakseroulade med skaldyr. Serveres med hjemmebagt brød kr. 100,-

HOVEDRETTER

- Gammeldags svinekam med surt, sukkerbrunede og hvide kartofler, rødkål samt flødesky sauce kr. 125,-
- Flødebraiseret oksesteg, serveres med glaserede små perleløg, sæsonens grøntsager, hvide kartofler samt flødepeberrod og flødesauce kr. 134,-
- Kalvesteg stegt som vildt, serveres med sukkerbrunede og hvide kartofler, waldorfsalat, årstidens friske grøntsager samt syltede tyttebær og vildtsauce kr. 139,-
- Helstegt oksefilet med råstegte kartofler, mørk svampesauce, sæsonens friske stegte grøntsager, gulerodspuré, glaserede perleløg samt ærteflan kr. 169,-
- Oksemørbrad i svøb af bacon, whiskeysauce, pommés duchesse med krydderurter, svampetimbale, tidens grønt, lille madtærte samt sæsonens salat kr. 184,-
- Kalvemørbrad i svøb af parmaskinke smurt med tomat-pesto samt friske salvieblade. Hertil kartoffelroulade, eksklusiv trøffelsauce, timbale af sæsonens svampe, gulerodscreme og sprød tærte efter sæson kr. 194,-

- Farseret kronryrfilet, serveres med kartoffelroulade, stegte rødbeder, glaserede kastanjer, husets gulerodscreme og en vildtsauce med skovens svampe samt rysteribs kr. 214,-

BERØMTE GRYDERETTER

- Mørbradgryde med svinemørbrad, cocktailpølser, svampe, peberfrugt og bacon i paprikasauce, hertil kartoffelmos eller ris kr. 99,-
- Bøf stroganoff af oksemørbrad, ristede svampe, tomat, hertil gratineret kartoffelmos og rødbeder kr. 99,-
- Hvid lobescoves med friskbagt rugbrød, smør, purløg og rødbeder kr. 99,-

ÅRSTIDSMENUER

Find altid vor udsøgte aktuelle årstidsmenu på vores hjemmeside www.lilleringskov.dk

NATMAD

- Klar suppe med kød- og melboller samt flutes kr. 75,-
- Flødelegeret aspargessuppe m. kødboller & flutes.. kr. 75,-
- Karrysuppe smagt til med kokosmælk, serveres med rejer og friskbagt brød kr. 75,-
- Gratinerede madpandekager med både okse- og skinkefyld. Hertil sæsonens salat og dressing samt hjemmebagt brød kr. 75,-
- Tærtetbord, 3 forskellige tærter, husets salat, dressing og friskbagt brød kr. 75,-
- Gourmet hot dogs, slagterens gode grillpølser med hjemmebagt pølsebrød, egen ketchup og remoulade-pickles samt andet hjemmelavet tilbehør kr. 99,-

FRA SMØRREBRØDSJOMFRUEN

- Håndmad, pr. stk. kr. 15,-
 - Smørrebrød, pr. stk. kr. 30,-
 - Luksur smørrebrød, pr. stk. kr. 40,-
 - Pindemadder, pr. stk. kr. 10,-
 - **Pølsebord:** 6 forskellige slags pølser, frikadeller med kold kartoffelsalat, lun leverpostej med bacon og ristede champignons, masser af tilbehør, brød og smør kr. 99,-
 - **Ostebord:** 3, 4 eller 5 forskellige oste med tilbehør, friskbagt brød, smør og kiks, pr. ost kr. 15,-
- Stort udvalg af sandwich ved forespørgsel.

LIDT GODT TIL KAFFEN

- Lillerings specialitet: Chokoladechok, tidligere vinder af Danmarks bedste dessertkage kr. 39,-
 - Stor cookie med chokostykker kr. 20,-
 - Kransekagestykker, 3 forskellige små slags kr. 35,-
 - Petit four, 3 forskellige slags kr. 35,-
 - Konditorchefen vil kreere et forrygende dessertbord, der består af min. 5 af vore udsøgte specialiteter afstemt efter sæsonen kr. 99,-
 - Forskellige hjemmelavede lagkager, 12 personers, priser fra kr. 250,-
- Se mere på Dessertens hjemmeside www.desserten.dk

BRYLLUPSKAGER

Se hele vort store udvalg af unikke bryllupskager, petit four, fantastiske desserter, lagkager, udsøgte dessertvine og mange flere lækkerier på www.desserten.dk

DESSERTER

- Hjemmelavet islagkage med vafler, 16 pers. kr. 300,-
- Klassisk rubinsteinerkage. Romfromage på sprød makronbund serveres med vandbakkelse dypet i chokolade. Hertil dessertsauce. Til 8 pers. kr. 300,-
- Eventyrlig skovbærkage serveres med bærkompot, vanilje is og sprød nøddetuile kr. 70,-
- Desserttærte bagt med årstidens frugt, hertil vanilje is kr. 70,-
- Romantisk hjerte med mousse af jordbær og champagneindlæg. Serveres med vanilje is, sprøde nøddetuiles samt marinerede bær kr. 70,-
- Alliance af de 3 chokolader: hvid, lys og mørk. Hertil syltede nødder og husets hjemmelavede parfait is samt dessertsauce kr. 70,-

FÅ EN AF VORE DYGTIGE KOKKE MED HJEM

FORRET

Roulade af røget laks med citrus-creme, serveres med kørveldressing, rejer og krebs samt salater, hertil et udvalg af husets brød.

HOVEDRET

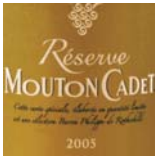
Helstegt oksefilet med råstegte kartofler, mørk svampesauce, sæsonens friske stegte grøntsager, gulerodspuré, glaserede perleløg samt ærteflan.

DESSERT

Eventyrlig skovbærkage med mousse af sæsonens bær og chokoladecreme på marcipanbund serveres med bærkompot, vanilje is & sprøde nøddetuiles.

359,-
kr. pr. person.
Ekskl. levering
min. 30 pers.

Du er altid velkommen til at kontakte os for yderligere information om leje af kvalificeret personale til din fest. Pris kr. 400 pr. time.



MENU 1 "DEN LILLE" BUFFET

Bagt laksesoufflé med skaldyr, dilledressing & friske salater.
Kyllingebryst i paprikasauce.
Hjemmemarineret svinefilet i barbecue.
Glaseret skinke med sennep og brun farin.
Flødebagte kartofler med løg.
Husets salat med masser af grønt og dressing.
2 slags hjemmebagt brød kr. 114,-

MENU 2 STEGEBUFFET

Bagt fjerkræsoufflé med baconmayonnaise & sprøde salater.
Røget ørredterrin med peberrod, syltede løg og skaldyr.
Peberstegt kalvesteg.
Kyllingebryst i paprikasauce.
Hønningmarineret skinkesteg.
Flødebagte kartofler med løg.
Stegte kartofler med krydderurter.
Husets salat med masser af grønt og dressing.
Krydderurtesalat med tørrede frugter og nødder.
2 slags hjemmebagt brød kr. 149,-

MENU 3 KLASSISK LUKSUSBUFFET

Lillerings fiskeanretning: Gravad laks med dilledressing og slikasparges samt røget ørredterrin med salater og skaldyr.
Klassisk hønsesalat med ananas, bacon og champignon.
Svinemørbrad i paprikaflødesauce.
Peberstegt kalvesteg.
Barbecuemarineret svinefilet.
Flødebagte kartofler med løg.
Husets salat med masser af grønt og dressing.
Hjemmerøget brie serveret med solbær-blommekompot og Dessertens knækbrød.
Desserttærte bagt med årstidens frugt, hertil vaniljecremefraiche.
2 slags hjemmebagt brød kr. 199,-

MENU 4 MODERNE LUKSUSBUFFET

Røget lakseroulade med citruscreme og kørveldressing.
Bagt soufflé af fjerkræ, hertil baconmayonnaise og salat.
Pastasalat med pimentcreme, rejer og urter.
Nordafrikansk inspireret kødtærte med tilhørende creme.
Krydderstegt svineryg med svamperagout.
Oksemørbrad med whiskeysauce og ærter.
Stegte kartofler med krydderurter.
Råkost af årstidens grønt med tørrede frugter og nødder.
Frisk kernesalat med rødløg og syltet kål.
Dessertens designkage med vaniljesauce.
2 slags hjemmebagt brød kr. 214,-

MENU 5 TAPAS-BUFFET

Saltbagte mandler og marinerede oliven.
Tigerrejer med aioli.
Røget lakseroulade med søkogte rejer og kørveldressing.
Bagt fjerkræsoufflé med baconcreme og ærteskud.
Fritta med kartoffel, portobellosvampe og chorizo.
Mangoglaseret kyllingebryst vendt i kokos.
Stegt rødvinsmarineret svinemørbrad med peberrodscreme.
Grillede chorizopølser på spyd.
Spinatmuffins bagt med friskost.
Mini-citrontærte med italiensk marengs.
Chokoladekonfektkage med nougatcreme.
Mini marcipankage med amarenakirsebær.
Udvalg af husets brød med spændende tilbehør.... kr. 229,-

Se hele vort lækre tapas-udvalg på www.lilleringskov.dk

MENU 6 KONGEBUFFET

Orangemarineret dampet laks med skaldyr og mayonnaise.
Røget ørredterrin med kapers, syltede løg og spæde salater.
Unghaneroulade med urtemayonnaise, marineret fennikel og friske salater.
Kronryfilet serveret kold med æble-peberrodscreme.
Krydderstegt svineryg med svamperagout.
Kalvemørbrad i svøb af parmaskinke og tomat, hertil trøffelsauce.
Årstidens stegte grøntsager.
Kartoffeltimbale med krydderurter.
Råkost af årstidens grønt med tørrede frugter og nødder.
Konditorchefen vil kreere en forrygende dessertbuffet, der består af min. 5 af vore udsøgte specialiteter afstemt efter sæsonens udvalg.
3 slags hjemmebagt brød kr. 299,-

3 RETTERS

menuer

MENU 7 DEN KENDTE MENU

Forret: Lüksus tarteletter med høns i asparges.
Hovedret: Kalvesteg stegt som vildt, serveres med sukkerbrunede og hvide kartofler, waldorfsalat, årstidens friske grøntsager samt syltede tyttebær og vildtsauce.
Dessert: Hjemmelavet islagkage med vafler.
2 retters menu kr. 175,-
3 retters menu kr. 199,-

MENU 8 3 RETTERS MENU

Forret: Roulade af røget laks med citruscreme, serveres med kørveldressing, rejer og krebs samt salater, hertil et udvalg af husets brød.
Hovedret: Helstegt oksefilet med råstegte kartofler, mørk svampesauce, sæsonens friske stegte grøntsager, gulerodspuré, glaserede perleløg samt ærteflan.
Dessert: Alliance af de 3 chokolader: hvid, lys og mørk. Hertil syltede nødder og husets hjemmelavede parfait is samt dessertsauce kr. 299,-

MENU 9 3 RETTERS POPULÆR MENU

Forret: Roulade af unghanebryst rullet med friske krydderurter, serveres med urtemayonnaise og æblekompot samt et udvalg af husets brød.
Hovedret: Oksemørbrad i svøb af bacon, whiskeysauce, pommés duchesse med krydderurter, svampetimbale, tidens grønt, lille madtærte samt sæsonens salat.
Dessert: Romantisk hjerte med mousse af jordbær og champagneindlæg. Serveres med vanilje is, sprøde nøddetuiles samt marinerede bær kr. 319,-

MENU 10 LUKSUS MENU

Forret: Udvalg af husets fisk: soufflé af søens fisk med marineret fennikel, dampet rødtunge med hummersauce og lakseroulade med skaldyr. Serveres med et udvalg af husets brød.
Hovedret: Kalvemørbrad i svøb af parmaskinke smurt med tomatpesto samt friske salvieblade. Hertil kartoffelroulade, eksklusiv trøffelsauce, timbale af sæsonens svampe, gulerodscreme og sprød tærte efter sæson.
Dessert: Husets enestående topdessert: Variation af chokolade. Et sandt festfyrværkeri af udsøgte smagsoplevelser med verdens bedste chokolade i forskellige udformninger kr. 369,-

Min. 10 kuverter.

Bestillinger samt rettelser skal ske senest 8 dage før.

Levering
0-10 km kr. 125,-
11-30 km kr. 250,-
Over 30 km udregnet pr. km.

Vi forbeholder os ret til en tidsfaktor på +/- 30 minutter i forhold til aftalt leveringstidspunkt.

Betaling
Betaling skal ske kontant/check til chaufføren eller ved afhentning.

Returering
Servicet skal tilbageleveres rent.

Ved servering i vore selskabslokaler beregnes et serverings-tillæg på kr. 75,- pr. kuvert.