

Menu'er

Fra Rosmarin



Menu'er er fleksible, og ønsker imødekommes med glæde.
Mit køkken dækker et bredt spektrum af kulinariske
nydelser, og det meste kan lade sig gøre.

Mere traditionelle, eller eksotiske ønsker modtages gerne.
Konfirmationer, dåb, julefrokoster, receptioner etc. er jeg
særdeles god til at håndtere.

Jeg håber de vedlagte menu'er virker inspirerende.
På forhånd tak for henvendelsen og velbekomme.

Rosmarin

v/ Jannie Starcke

Telefon 25 48 87 61 · starcke@yahoo.dk

www.rosmarincatering.dk

italiensk buffet

Tigerrejer "summerbird"

Bruchetta med mozarella & tomater

Ovnbagt laks med avocadocreme og kørvel

Saltimbocca på kylling

Vitello tonato; kalvekød med tunsauce

Tyndstegsfilet anrettet i tynde skiver med soltørrede tomater, bredbladet persille med tilbehør rød cremet pesto

Middelhavskartofler spæd spinat, rød grillet peber og sorte oliven

Grillede grønsager med hj. Pesto

Pasta penne med basilikum, semi tomater & grønne asparges

Hj. Bagt foccaciabrød

Valg af dessert

- Hvid chokolade mousse med granatæble
- Fyldig og lækker chokoladecake
- Vandbakkelser med chokomousse og friske bær
- Trifli trippel , Mango , chokolade & lakrids
- Rabarbertrifli eller Tiramisu

Oste anretning med valnødder i sirup kan tilkøbes for kr. 30 pr kuvert.

Min. 15 kuverter

Pris pr. kuvert kr 255,-

Prisen inkluderer levering på pæne serveringsklare porcelænsfade, som vi afhenter (rengjorte) efter aftale

gourmet menu'

Tre små tapas

Grillet asparges med serranoskinke & grøn pesto

Tigerrejer Summerbird

Varmrøget laks rørt med urter, anrettet på sprødt foccacie stykke

Pasta med sukkerærter, grønne asparges, sprød serranoskinke & pesto

Oksemørbrad bøffer anrettet i fad med svampesauce

Små kartofler vendt i urter

Årstidens veltilberedte salat med masser af torvet's fristelser'

Tomatsalat med mozarella, frisk basilikum, toppet med cremet vinigrait dressing

Valg af dessert

- Hvid chokolade mousse med granatæble
- Fyldig og lækker chokoladecake
- Vandbakkelser med chokomousse og friske bær
- Trifli trippel , Mango , chokolade & lakrids
- Rabarbertrifli eller Tiramisu

Oste anretning med valnødder i sirup kan tilkøbes for kr. 30 pr kuvert.

Min. 15 kuverter

Pris pr. kuvert kr 275,-

Prisen inkluderer levering på pæne serveringsklare porcelænsfade, som vi afhenter (rengjorte) efter aftale

Tapas menu

Tigerrejer 'Summerbird' anrettet i små glas med aiolio
Kyllingespyd marineret i kokos & peanuts

Italienske kødboller med spicy tomatsauce
Serrano-skinke med vaniljemarineret mango
Vitello tonato, (kalvekød med tun sauce)

Auberginefritter, tykke & sprøde med parmesan
Grillede grønsager med hjemmelavet pesto
Saltkartofler med mojo verde og mojo rojo

Foccaciabrød og rød cremet pesto

Valg af dessert

- Hvid chokolade mousse med granatæble
- Fyldig og lækker chokoladecake
- Vandbakkelse med chokomousse og friske bær
- Trifli trippel, Mango, chokolade & lakrids
- Rabarbertrifli eller Tiramisu

Oste anretning med valnødder i sirup kan tilkøbes for kr. 30 pr kuvert..

Min. 15 kuverter

Pris pr. kuvert kr 195,-

Prisen inkluderer levering på pæne serveringsklare porcelænsfade, som vi afhenter (rengjorte) efter aftale

street food menu

Kokosrejer med mango/mynte -dip

Sprøde grønsagspakoraer med ingefær dip

Sprøde kammuslinger med wasabi-
mayonnaise

Grillstegt jerk kylling med ananas salsa

Chilli-gazpacho med surbrøds croutoner

Kikærte- og chillidip med sprøde pitabrød

Glasnudelsalat med sort peberkylling

Ristet ande- og mangosalat

Kyllingespyd med safran og sød tomatsyltetøj

Lakse- og ananasspyd med chilli og
limeglasering

Svitsset oksecarpaccio med senneps- og
myntesauce

Hoisin-ribben med forårsløg

Svitsset sesamtun med sød soya- og
chillidressing

Bruchetta med vilde svampe

Gorgonzola-bruchetta med svitsset hvidløg,
grønt og rosiner

Grillstegte babyauberginer med miso dressing

Svitsede Peking anderulle med hoisin sauce

Feta/filotrekanter med syltet løg

Vegetar mini forårssruller med sursød sauce

Popadums med 3 slags raita

Snacks

Rejechips kr 25

Thai rejechips kr 25

Vælg mellem de forskellige retter pris pr.
enhed kr 35,- Vi anbefaler 6-7 enheder

Prisen inkluderer levering på pæne serveringsklare porcelænsfade, som vi afhenter (rengjorte) efter aftale

”Lidt lækkert”

Cæsar romainesalat vendt i cremet dressing med parmesan, brød croutoner & grillet serranoskinke
Pasta penne med basilikum, semitomater & grønne asparges
Middelhavs kartofler med spæd spinat, rød grillet peber & sorte oliven

Græske frikadeller med soltørret tomat og feta
Tyndstegsfilet, ovnstegt med cajun style krydderi
Satay af kylling, marineret i kokos og peanuts

Rød cremet pesto
Tzatziki
Foccaciabrød

Valg af dessert

- Hvid chokolade mousse med granatæble
- Fyldig og lækker chokoladekage
- Vandbakkelser med chokomousse og friske bær
- Trifli trippel , Mango , chokolade & lakrids
- Rabarbertrifli eller Tiramisu

Oste anretning med valnødder i sirup kan tilkøbes for kr. 30 pr kuvert.

Min. 15 kuverter
Pris pr. kuvert kr 175,-

Prisen inkluderer levering på pæne serveringsklare porcelænsfade, som vi afhenter (rengjorte) efter aftale

”meget lækkert”

Ovnstegt laks og sprød serranoskinke med artiskok & mynte
Arabisk Cous cous salat
kartofler, grønne linser & spæd spinat
Ovnbagte stilktogether med basilikum & mozarella

Kalveculotte af ungvæg stegt med sennep & honning.
Kyllingefilet med rosmarin & hvidløgsauce
Lammekebab med mynte

Kokos-chutney
Rød cremet pesto
Foccacie brød

Valg af dessert

- Hvid chokolade mousse med granatæble
- Fyldig og lækker chokoladekage
- Vandbakkelser med chokomousse og friske bær
- Trifli trippel , Mango , chokolade & lakrids
- Rabarbertrifli eller Tiramisu

Oste anretning med valnødder i sirup kan tilkøbes for kr. 30 pr kuvert.

Min. 15 kuverter
Pris pr. kuvert kr 195,-

Prisen inkluderer levering på pæne serveringsklare porcelænsfade, som vi afhenter (rengjorte) efter aftale

den dejlige jule menu / dansk frokost

Krydder sild med karrysalat, kapers & rødløg
Halve æg med rejer

Varmrøget laks rørt med creme og
urter anretter i små bambusbåde med kørvel

Hønsesalat med serranoskinke, grønne
asparges & saltrugbrøds flager

Mørbradbøffer i cremet svampe sauce med friske ribs
Ribbensteg med hj.lavet rødkål, appelsin, grønkål og tranebær
Andebrystsalat med granatæble, valnødder & æbler

Ris a la mande anrettet i glas
eller vælg en af vore andre desserter.

Pris per person incl brød og smør kr. 195,-

Tilvalg : dejlig sprødstegt and med rødkål kr 65 pr prs.

Tilkøb pr kuvert.

Fiskefilet med remolade kr. 35,-

Fiskefilet med mayonaise og rejer kr.45,-

Æbleflæsk kr.35,-

Tareletter kr.35,-

Oste anretning med valnødder i sirup kr. 30

Prisen inkluderer levering på pæne serveringsklare porcelænsfade, som vi afhenter (rengjorte) efter aftale

Luksus brunch

Røget laks

Ålerøget skinke

Lækre brunch-pølser

Æggecocotte med spinat & cherrytomater eller scrambled eggs med sprødstegt
bacon

Yoghurt i små glas med frugtkompot & müsli

Amerikanske pandekager med sirup

Små hjemmelavede croissanter

Frugtfad med melon

To slags ost med valnødder i sirup

Brødkurv

Smør

Min. 15 kuverter

Pris pr. kuvert kr 145,-

Prisen inkluderer levering på pæne serveringsklare porcelænsfade, som vi afhenter (rengjorte) efter aftale

reception

Fisk

Tigerrejer 'summerbird' anrettet i bambusbåde
Laksehapser med grøn pesto
Skagen toast ; hj.lavet rejesalat på ristet toast
Torpedo rejer, dybstegte rejer
Varmrøget laks på mini toast
Mini croissanter med rejesalat
Mini sandwich med rejesalat
Skaldyrscocktail anrettet i glas (+ kr 15)

Kylling

Kyllingspyd marineret i kokos & peanuts
Saltimbocca på kylling med salvie
& parmaskinke
Japanske kyllingefrikadeller i teriyaki sauce
Kylling & karry salat i små bægre med
rugbrødscROUTONER
Mini sandwich med kyllingesalat
Mini croissanter med hønsesalat

Kød

thaibøfsalat anrettet i bananbåde
Vitello tonato; kalvekød med tunsauce
Græske frikadeller med rød cremet pesto
Lammekebab
Mini burger " sliders "
Serranoskinke med grillet asparges

vælg selv dine enheder, eller lad mig sammensætte en velkomponeret menu for jer.

Grøntsager

Kartoffel tortilla " spansk omelet "
med mini chorizo pølse
Salt kartofler med mojo verde og mojo rojo
Bagte tomater m. basilikum og mozzarella
Aubergine fritter med parmesan
Bruchetta m. tomat, rød pesto og basilikum
Mini kartoffel mad med grøn mayo,
rødløg og ristet rugbrød
Hummos med focciabrød
Mini grøntsags forårsruller
Små tærter med svampe

Desserter

Chokoladekage
Tiramisu
Rababertrifle
Vandbakkelse med chokomousse og friske bær
Jordbær dyppet i chokolade
Frukt spyd med marsmallows
Hvid chokolade mousse med granatæble
Mini cookies

Oste anretning med valnødder i sirup kan
tilkøbes for kr. 30 pr kuvert.

Kr 25 pr. enhed.
Min. 5 enheder

konfirmation

Blinis med røget laks
Tigerrejer 'Summerbird' anrettet i små bambusbåde
Forårsruller; små anrettet med sursød sauce

Mørbrad i svampesauce
Kalveculotte med rød cremet pesto
Kyllingspyd med teriyaki sauce

Tomatsalat med mozzarella & frisk basilikum
Pasta tortellini med asparges, soltørrede tomater & ærteskud
Kartoffel tortilla, spansk inspireret portionsanrettet med mini chorizo pølse

Hvid chokolademousse med granatæble
Chokoladekage; mørk, fyldig og lækker

Pris pr kuvert	kr 245,-
børn under 12 år	kr 145,-



menu'er er fleksible, og
ønsker imødekommes med glæde.
Mit køkken dækker et bredt
spektrum af kulinariske
nydelser, og det meste kan
lade sig gøre..

bestil i god tid,
da der typisk er stor
efterspørgsel ved højtider



ROSMARIN

Telefon: 25 48 87 61

www.rosmarincatering.dk