



FESTMIDDAG

Giv dine gæster noget at snakke om

Gode gæster er vigtige for at afholde en god fest. God mad er en forudsætning. Vi er vores ansvar bevidst og gør hvad vi kan, for at maden gør din fest endnu bedre.

Festmiddag fra kr. 209

Min. 10 personer

Vælg minimum 2 retter [forret og hovedret / hovedret og dessert]

FORRET 1

Rejecocktail anrettes på fad med rejer, salat, asparges, citron, tomat, dild og rød dressing. Serveres med brød og smør

HOVEDRET 1

Helstegt oksefilet, helstegt svinemørbrad, panade af bacon og løg, flødekartofler med hvidløg, råstegte kartofler, champignon-sauce mixed salat, parmaskinke salat med melon, soltørrede tomater og feta

DESSERT 1

Tiramisu med frisk frugt og vaniljeis

FORRET 2

Tarteletter med høns i asparges

HOVEDRET 2

Helstegt oksefilet, kyllingebryst med garniture, halve bagte kartofler, stegte pomes rissolles, mexican sauce, råkostsalat med gulerødder og rosiner, mixed salat

DESSERT 2

Chokoladecake med frisk frugt og vaniljecreme

FORRET 3

Lakseroulade i wrap med laks, pikantost og rucolasalat. Pyntet med citron, tomat og agurk

HOVEDRET 3

Oksemørbrad smurt med Dijon sennep og stegt i timian, stegt seranoskinke, halve bagte kartofler, bagt kartoffelmos, pebersauce, tomatsalat med mozzarella og mixed salat

DESSERT 3

Osteanretning med frisk frugt og et udvalg af kiks

Vivaldi Catering

52 512 512 | vivaldicatering.dk