

A large, elegant, light-colored swirl graphic that loops around the text.

LINA DAMGAARD

M A D & V I N

Grundet stingende råvarepriser har vi været nødsagtig til, at sætte priserne op. Vi forventer, at råvarerne venter tilbage til normalen og derfor er denne stigning midlertidig.

Mad ud af huset

Afhentning & levering



Tapas

1. Røget laks på spinatblinis dertil krydderurte dressing med honning
2. Rosastegt dyrefilet på mos af selleri dertil balsamico glace & syltede vanilje tomat
3. Krabsesalat i kartoffel fuglerede med fennikeltop & citron dråber
4. Kyllingespyd med dadler dertil karrycreme & blåbær
5. Grillet flanksteak med rosmarin & langtidsbagte cherrytomater
6. Røget dyrekølle med trøffel marinerede grønne asparges & syltede perleløg
7. Lakseroulade med dildmayo & fermenteret fennikel
8. Røget ørred på hjemmebagt blinis med sød rødløgs dressing & lakserogn
9. Luftige mini muffins bagt med spinat & feta
10. Bruschetta med sortfodsskinke frisk tomatsalat med mozzarella & frisk basilikum
11. Smørstegt lange på bund af spidskål med grønne asparges dertil estragon citronmayo
12. Sandwich lavede af naanbrød med pesto, fennilkepølse Unika knas & sød tomat
13. Smørstegt torsk med persille pesto, jordskokkechips & syltede fennikel
14. Hvidløgs Tigerrejer med bund af salat dertil krydder mayo
15. Fennikelpølse på kartoffelbund med rød mizuna, pesto & vanilje syltede grønne tomater
16. Mini croissant med krebsesalat
17. Stegte kammuslinger på bund af salat med estragonmayo & rød skovsyre
18. Urte Skinke i pandekage med basilikumcreme & grønne asparges
19. Mini stjernesnud på ristede brød med olivenolie
20. Gourmet laks på bund af grønt med purløgscreme & flagesaltet rugchips
21. Carpaccio på brøndkarse med revet primadonna, soltørret tomat & ristede pinjekerner
22. Andebryst på grønt med mango, dryppet balsamico glace & marineret rødløg
23. Røget dyrekølle på bund af sprød grønt med urtemayo & syltede bøgehatte
24. Tortilla pandekage med røget laks smurt med urteflødeost & syrlig drops
25. Unika gammel knas med rabarberkompot, oliven & saltede mandler
26. Økologisk blå kornblomst med kandiseret nødder & friske figer
27. Lækker blød brie med stikkelsbærkompot & saltede cashewnødder
28. Serrano med pesto, syltede rødløg & oliven
29. Fennilkepølse med olientapanade, vaniljetomat & drops
30. Cheesecake med blød brownie bund, lækker mango-passions & hindbær
31. Lækker chokoladecake med mousse, chokospåner & passionsfrugt
32. Bronwie med mandelflager & jordbær

Pr. stk. pr. person

Pris 33 kr.

10 stk. pr. person

Pris 300 kr.



Tapas

1. Rosastegt lammemørbrad med tzatziki & soltørret tomat
2. Mini sliders med rosastegt kalvekød smurt med bacon mayo & syltede rødløg
3. Fyldte portobello svampe med sortfodsskinke & frisk tomat salat med mozzarella
4. Ristede gourmet brød med rosastegt kalvekød på bund af mizuna, kapersmayo toppet med vagtelspejlæg
5. Lynstegt tun med sprød bund af frisee salat med tyttebær peberrod & friske ribs
6. Varm Røget smørfisk med hjemmelavet ærtepure, ærteskud med lime & lakserogn
7. Jomfruhummer gratineret med hvidløgssmør dertil aioli

Pr. stk. pr. person

Pris 43 kr.



Forretter

Gourmet laks på bund af hjertesalat
dertil rejer & hjemmelavet urtemayo



Årstidens fisk på bund af spidskål & grønne asparges
dertil estragon mayo med revet citron



Jordskokkesuppe
med stegt seranoskinke & rodfrugtchips



Røget dyrekølle på sprød salatbund
dertil syltede perleløg, saltede mandler & fennilketoppe

*Til alle forretterne medfølger
hjemmebagt kuvert ciabattabrød med olivenolie*

Forretterne kan tallerken anrettes efter ønske

Pr. person

Pris 65 kr.



Hovedretter



Sous vide dansk kalvmørbrad med rødvinssovs,
poms anna med hvidløg og urter dertil langtids
bagte rødløg, & smørstegte gulerødder

Pr. person

Pris 220 kr.

Rosastegt kalvefilet med cremet portvinssovs
& timiankartofler, dertil langtidsbagte cherrytomater
med trøffelolie, ristede grønne asparges

Pr. person

Pris 210 kr.

Krondyrfilet svøbt i bacon med selleripure
& kraftig skysovs, dertil labskovs med bacon,
ristede svampe, bagt pastinak & rabarberkompot.

Pr. person

Pris 230 kr.

Dessert

Cheesecake med blød brownie bund &
lækker mango-passions top



Lækker chokoladekage med mousse & chokospåner
Dertil hjemmelavet vaniljeis og jordbær



Italiensk citrontærte med sprød bund, syrlig
lemon curd & brændt sød marengs.
Dertil hjemmelavet vaniljeis



Brownie med mandelflager
Dertil hjemmelavet vaniljeis & jordbær

*Alle kager er hjemmelavet fra bunden af vores konditor Patricia
og med den største kærlighed til gode råvare*

*Kig også under vores galleri hvis I ønsker en kage til en anden
begivenheden, som barnedåb, bryllup, fødselsdag - kom og få en
snak om smag og design.*

Pr. person

Pris 60 kr.

Patmad

Høns eller oksekødssuppe med kød & melboller
Dertil flutes



Asparges suppe med kødboller
Dertil flutes



Karry suppe med kylling & ferskner
Dertil flutes



Pølse med brød
Med diverse tilbehør



Pølsebord med 3 slags pålæg & tilbehør
Dertil hjemmebagte boller

Pr. person

Pris 59 kr.



Brunch

Alm brunch

Scrambeled eggs med bacon og pølser
Røget laks på sprød bund, dertil grønne asparges & rævesovs
Lun leverpostej med ristede champignoner og bacon
Spegeskinke med frugt & nødder
Tarteletter med høns i asparges
Pandekager med sirup
Brie med nødder og druer
Lækkert brød og smør

Pr. person

Pris 205 kr.



Luksus brunch

Scrambeled eggs med bacon og pølser
Hjemmelavet hønsesalat med ananas
Varmrøget laks på grøn bund med rejer & dressing
Serranoskinke med frugt & nødder
Paté med syltede løg & conichons
Unika oste med stikkelsbærkompot
Pandekager med sirup
Græsk yoghurt med frugt og müsli
Lækkert brød og smør

Pr. person

Pris 240 kr.

Linas

Livretter

Stegt flæsk (6 skiver pr. person)
med kartofler, persillesovs og rødbeder
tilkøb - 15 kr. pr. skive



Bøf stroganoff med brast kartoffelmos & agurkesalat



Mørbradgryde i paprikasovs med bacon & pølser
dertil ovnbagte kartofler & agurkesalat



Hakkebøf med bløde løg, kartofler, brun sovs
& rødbeder



Flæskesteg med sprød svær, med kartofler,
sovs, rødkål & surt

Tilkøb af salat og brød 25 kr.

min. 10 kuverter
Under 10 personer - 20 kr ekstra pr kuvert

Pr. person

Pris 119 kr.



Frrokost

Bord

Frrokost 1

Sild og karrysalat
Økologiske æg fra Arne og rejer
Gravad laks med rævesovs
Mørbrad ala creme med surt
Tarteletter med høns i asparges
Små deller med rødkål
Ostebord med frugt & nødder
Lækkert brød & smør

Pr. person

Pris 205 kr.

Frrokost 2

Sild og karrysalat
Fiskefilet med remoulade og citron
Tunmousse med rejer og dressing
Ribbensteg med rødkål
Varm leverpostej med bacon & rødbeder
Skinketærter
Ostebord med frugt & nødder
Valnøddetærte
Lækker brød & smør

Pr. person

Pris 240 kr.



Frrokost Buffet

Den lille sult

Tunmousse med rejer & dressing
Rosa stegt kalvecuvette med friske urter
Fylt svinemørbrad med ost & grønt
Små kartofler med olivenolie
Lækker sprød salat med frugt & saltede mandler
Lina's hjemmelavet sovs
Kraftig pesto af soltørret tomat
Lækkert brød & smør

Pr. person

Pris 205 kr.

Den store sult

Hvidløgsmarineret rejer på sprød salat med estragonmayo
Serranoskinke med moden melon & saltede mandler
Lækker grøn pesto med parmasan ost
Ramsløgmarineret kalvecuvette
Kylling i tomatflødesovs med bacon
Ovnbagt kartofler med olivenolie
Krydder flødekartofler med cheddar
Sprød salat med bær & saltede mandler
Grøn salat med tomat, sylt & ost
Lækkert brød & smør



Pr. person

Pris 240 kr.



Helstegt pattegris



1 gris til grill
Hjemmelavede flødekartofler
Små petitkartofler
Årstidens salater, efter ønske
Brød og smør

Min. 40 personer
Helstegt pattegris stegt på stedet + udskæring

Forret:

Serranoskinke på spørd bund med frugt
& passions dressing



Varmrøget laks med rejer & hjemmelavet dressing

Dessert:

Chokoladekage med mousse



Æbletærte



Hjemmelavet vaniljeis

1 ret: Pris 205 kr.
2 retter: Pris 265 kr.
3 retter: Pris 315 kr.



Grill menu

Forretter:

Røget dyrekølle på grøn bund med bær & nødder

Stegt laks med rejer & hjemmelavet sød dressing

Hovedret:

Kalvecuvetter med frisk timian

Fylt svinemørbrad med bacon

Honningmarineret skinke

1 x sovs

Hjemmelavet flødekartofler

Timiankartofler med olivenolie

Årstidens salat, efter ønske

Dessert:

Brownie

Rabarbertærte

Hjemmelavet vaniljeis

Pr. person

Pris 340 kr.





Aften

The good old

Forretter:

Tunmousse med rejer & hjemmelavet dressing



Tarteletter med høns i asparges



Rejecocktail med hjemmelavet dressing

Hovedretter:

Svinekam stegt som vildt med waldoffsalat,
sovs, brune og hvide kartofler, sødt & surt



Kalvefilet stegt som vildt med små bagte kartofler,
baconbønner, vildtsovs, gulerødder
& æblesalat med frisk ananas



Gl. oksesteg med glaserede perleløg,
kartofler, gulerødder, waldoffsalat, sødt & surt

Desserter:

Citronfromage med skum & hakket chokolade



Islagkage



Pandekager med chokosovs & hjemmelavet vaniljeis

Pr. person

2 retter: Pris 230 kr.

3 retter: Pris 280 kr.

Konfirmation



Mexikansk menu

Nachos med cheddarost
Tortillapandekager
Tacoskaller
Chili con carne
Fajita kylling
Krydret oksekød
Jalapeños
Revet ost
Salsa og guacamole
Salatbar med 2 dressinger

Pr. person

Pris 230 kr.

Den store buffet

Forret:

Tarteletter med høns i asparges
Varmrøget laks med rejer & dressing
Serranoskinke med passionsdressing & frugter

Hovedret:

Rosastegt kalveuvette
Kylling i tomatflødesovs
Petitkartofler med friske krydderurter
Flødekartofler med cheddarost
Salatbar eller 2 specialsalater
Brød og smør

Dessert:

2 x kager med hjemmelavet vaniljeis & jordbær

Pr. person

Pris 340 kr.

Konfirmation

Den traditionelle

Forret:

Tarteletter med høns i asparges

Hovedret:

Sous vide Dansk kalv med ristede svampe
Ovnbagte kartofler med olivenolie, salt og peber
Langtidsbagte balsamico tomater
Bagte asparges med bacon og ristede svampe
Portvinssovs
Grøn salat med frugt og nødder

Dessert:

Hjemmelavet vaniljeis
og chokoladekage med mousse og frisk frugt

Pr. person

Pris 340 kr.

Dette er selvfølgelig kun et udpluk af hvad vi kan lave. Man kan også selv sammensætte sin menu.



Reception

Buffet

Buffet 1

Planke med tørret skinke-pølser
Unika ost med oliven, pestoer & tilbehør
Salat med kylling, mango & bacon
Squashtærte med feta og bagte tomater
Varmrøget laks med grøn pesto & asparges
Blomkål med rejer & dressing
Brød & smør

Pr. person

Pris 225 kr.

Buffet 2

Rosa stegt kavlecuvette med frisk timian
Nye kartofler med smør & friske urter
Qunioa salat med pære & kål
Fylt svinemørbrad med bacon
Krydder kartofler med rataoullie & frisk mozzarella
Rødbedesalat med feta & græskarkerner
Brød & smør

Pr. person

Pris 225 kr.

Buffet 3

Spinatroulade med laks
Små pizzaer med kartoffel og olivenolie
Grøn salat med asparges, æg & parmesanost
Lufttørret skinke med pesto & oliven
Blomkålssalat med hakkede urter & kylling
Unikaost med tilbehør
Brød & smør

Pr. person

Pris 225 kr.



Streetfood

Menu

Gratineret jomfruummer
med hvidløgssmør dertil salat & aioli

Grov laksemousse på fennikelsalat
med passion og pære

Mini sliders med pulled duck smurt
med urtemayo dertil frisk salat & syltede løg

Grillet entrecote med ristede svampe dertil rosmarin mayo,
langtidsbagte cherrytomater & balsamico glaze

Fylدت svinemørbrad
med urtemos, bagte rødbeder & knas

Hjemmelavet kage med Sprød chokoladebund
med lækker saltede karamelfyld & blød chokoladelåg

Pr. person

Pris 260 kr.



Tilvalg:

Oliventapande	10 kr
Middelhavn olivenmix	10 kr
Hjemmelavet urtemayo	15 kr
Hjemmelavet rødbedehumus	15 kr.
Hjemmelavet urtehumus	15 kr.
2 slags dip inkl. brød	25 kr.