



LINA DAMGAARD
MAD & VIN

Mad ud af huset

Afhentning & levering



Tapas

Fisk:

1. Røget hellefisk med persillepesto, hjemmelavet vaniljesyltede grønne tomater og blåbær.
2. Røget laks på blinis, dertil urtemayo med søde syltede løg og citronperler.
3. Lakseroulade med friskost, dertil citronmayo med dild, syltede fennikel og æbleperler.
4. Smørstegt lange med basilikumsmayo, grønne asparges og semidried cherrytomater.
5. Dampet torsk med estragonmayo, syltede rødløg og ristede østershatte.
6. Tigerrejer med tomatpesto, syltede stikkelsbær og lime.
7. Mini smørcrossiant med krabbesalat, citron og blodappelsinperler.
8. Stegte kammuslinger med estragonmayo, citronperler, lime og rød skovsyre.
9. Mini stjernesnud med rejer og dressing.
10. Varmrøget laks med purløgscreme, syltede fennikel og røde drops.
11. Laksemousse med syltede pære og passionsfrugt.
12. Stor ferskvandsreje med aioli, syltede blomkål og citron perler.
13. Spinattortilla med røget laks, urtemayo og syltede rødløg.
14. Varmrøget lakserilette på crostini med syltede fennikel og sød mango.
15. Kartoffelrösti med røget laks, rygostecreme med radiser og purløg og syltede lilla blomkål.
16. Små butterdeje med rejer i friskost med rogn, frisk dild og røde drops.
17. Goujons af isingfilet med urtemayo og citronperler.
18. Rimmet laks med urtemayo, langtidsbagte cherrytomater og blodappelsinperler.

Mellemret:

23. Minitærter med langtidsbagte tomater, serranoskinke, urtemayo, syltede løg og gule drops.
24. Smørcroissant med hønsesalat, syltede bøgehatte og stikkelsbær.
25. Bagt markchampignon med bresaola, soltørret tomatpesto, unikaknas revet fint og gule drops.
26. Kyllingesalat med karrycreme og ananas, dertil sorte sesam, mango og bacon.
27. Flankesteak med aioli, ristede østershatte og langtidsbagte cherrytomater.
28. Ostemuffins med serranoskinke, trøffelmayo, revet unikaost, syltede fennikel og røde drops.
29. Gyosa med kylling og grøntsager, dertil sød chiliso, syltede lilla blomkål og honningristede solsikkekerner.
30. Cecina de leon tørret og røget okseinderlår med soltørret tomatpesto, balsamicoløg og syltede gule blomkål.
31. Crispy chicken med teriyakiso, sød mango og sorte sesam.
32. Røget andebryst med balsamicoglace, frisk mango og syltede stikkelsbær.
33. Rosastegt kalvefilet med urtemayo, bagte rødbeder og gule drops.

Pr. stk. pr. person

Pris 33 kr.

10 stk. pr. person

Pris 300 kr.

Brød og smør
medfølger



Tapas

Mellemret:

- 34. Løgtærte med serranoskinke, soltørret tomatpesto, syltede fennikel og semidried cherrytomat.
- 35. Trøffelsalami med basilikumspesto, oliven og saltede cashewnødder.
- 36. Grøntsagssamosa med karry, sød chiliso, syltede rødløg og ærteskud.
- 37. Kyllingespyd med dadler, karrycreme, cherrytomater og blåbær.
- 38. Røget dyrekølle med persillemayo, saltede cashewnødder, brøndkarse og parmesan.
- 39. Bruschetta med serranoskinke, frisk mozzarella, tomat, pinjekerner og grøn pesto.
- 40. Fennikelpølse på kartoffelbund med persillepesto, vaniljesyltede grønne tomater og oliven.
- 41. Pandekage med urteskinke, urtemayo og grønne asparges, dertil soltørret tomat og blåbær.
- 42. Carpaccio på brøndkarse, dertil trøffelmayo, revet unikaknas, pinjekerne og soltørret tomat.
- 43. Andebryst med balsamicoglace, marineret rødløg og sød mango.

Kage:

- 48. Blød brownie med hindbær, græskarkerner og pyntet med bær.
- 49. Valnøddetærte med mazarinbund og frisk ribs.
- 50. Æbletærte skåret i glas med vanilje creme og tørret æbleskiver.
- 51. Cheesecake med chokolade og saltkaramel.
- 52. Nøddeslice med mørdejsbund, et tykt lag saltkaramel, toppet med masser af pekannødder, hasselnødder og bær.
- 53. Chokoladecake med mousse, chokoladespåner og bær.
- 54. Italiensk citrontærte med sprød mørdejsbund, lemoncurd og bagt marengs.
- 55. Cheesecake med blåbær.

Oste:

- 60. Manchego ost med æblekompot, druer og valnødder
- 61. Vesterhavssost grubeost med blommekompot, friske figer og hasselnøddec crunch.
- 62. Økologisk ost fra naturmælk med bærekompot, saltede cashewnødder og passion.
- 63. Røget vesterhavssost med vindruemarmelade, hele hasselnødder og hindbær.
- 64. Tommen de savoie, lækker fast ost med persillepesto grønne oliven og saltede mandler.
- 65. Unikaknas med rabarberkompot, oliven, saltede mandler og vaniljesyltede kumquats.
- 66. Økologisk blå kornblomst, en lækker blød og cremet blåskimmelost med kandiserede nødder og frisk figer.
- 67. Lækker blød brie med stikkelsbærekompot, pistacienødder og hindbær.
- 68. Morbier ost med aske, hybenkompot, græskarkerner og brombær.

Pr. stk. pr. person

Pris 33 kr.

10 stk. pr. person

Pris 300 kr.

Brød og smør
medfølger



Tapas

Luksus tapas

- 73. Miniburger med pulled pork, syltede rødløg og chilimayo.
- 74. Miniburger med crispy chicken, karrycreme og syltede fennikel.
- 75. Rosastegt lammemørbrad med tzatziki & soltørret tomat
- 76. Mini sliders med rosastegt kalvekød smurt med bacon mayo & syltede rødløg
- 77. Fyldte portobello svampe med sortfodsskinke & frisk tomatsalat med mozzarella
- 78. Ristede gourmet brød med rosastegt kalvekød på bund af mizuna, kapersmayo toppet med vagtelspejlæg
- 79. Lynstegt tun med sesam, persillepesto, pinjekerner og semidried cherrytomater.
- 80. Jomfruhummer gratineret med hvidløgssmør dertil aioli

Pr. stk. pr. person

Pris 43 kr.



Forretter

Lækker varmrøget laks med tigerrejer, hjemmelavet urtemayo,
syltede blomkål, fennikel & blodappelsin perle



Stegt kuller med estragonmayo, stegte østershatte,
syltede rødløg & citron perler



Jordskokkesuppe
med stegt seranoskinke & rodfrugtchips



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



Carpaccio med trøllelmayo, feltsalat,
revet Unika ost & cashewnødder

Alle forretterne er tallerken anrettet
** Jordskokkesuppen varmes selv om anrettes*

Pr. person

Pris 65 kr.



Hovedretter



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.

Til alle hovedretterne medfølger årstidens salat & dressing

Dessert

Hindbærtærte med sprød mørdej, smør, mandler & hindbærfyld.
Dertil hjemmelavet vaniljeis



Truffon intens chokolade dessert med mørk chokolademousse,
chokolade ganache og marengshjerte.
Dertil hjemmelavet vaniljeis
KUN FOR CHOKOLADE-ELSKERE



Lækker chokoladecake med mousse & chokospåner
Dertil hjemmelavet vaniljeis og jordbær



Chokolade tartelet med sprød mørdej. Fyld af mørk chokolade
ganache, Rainforest Alliance certificeret kakao & vaniljeis



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

*Kig også under vores galleri hvis I ønsker en kage til en anden
begivenhed, 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 215 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 250 kr.

Linas

Livretter

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

Pr. person
Pris 155 kr,-

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 129 kr.



Frrokost

Buffet

Frrokost 1

Sild og karrysalat
Økologiske æg 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 215 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 250 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 215 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 250 kr.

Frrokost

Buffet

Buffet 1

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

Pr. person

Pris 235 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 235 kr.



Buffet 3

Spinatroulade med laks
Små pizzaer med kartoffel & 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 235 kr.

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

Aften

Buffet

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 350 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 specialsaler
Brød og smør

Dessert:

2 x kager med hjemmelavet vaniljeis & jordbær

Pr. person

Pris 350 kr.

