



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 rødøløg og ristede østershatte.
6. Tigerrejer med tomatpesto, syltede stikkelsbær og lime.
7. Mini smørcrossiant med krabbesalat, citron og blodappelsinperler.
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 rødøløg.
14. Varmrøget lakserilette på crostini med syltede fennikel og sød mango.
15. Kartoffelrøsti med røget laks, rygstecreme 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.
19. Vaffel med rejer vendt i natural ost og frisk dild, med røde drops og citronperler
20. Mini fish'n Chips med sauce tartare, bagt citron og syltede rødøløg
21. Røget hellefisktatar med forårsløg, urtemayo, syltede fennikel og syltede lilla blomkål
22. Torpedorejer med chilimayo, teriyaki sauce, tangsalat, mango og sort sesam
140. Rimmet rødbedelaks med basilikumsmayo, vaniljesyltede grønne tomater og gule drops

Pr. stk. pr. person

**Pris 33 kr.**

10 stk. pr. person

**Pris 300 kr.**

Brød og smør  
medfølger



# Tapas

## Mellemret:

23. Minitærter med langtidsbagte tomater, serranoskinke, urtemayo, syltede løg og gule drops.
24. Smørcroissant med hønsesalat, syltede bøgehatter 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 chilisovs, 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 teriyakisovs, 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.
34. Løgtærte med serranoskinke, soltørret tomatpesto, syltede fennikel og semidried cherrytomat.
35. Trøffelsalami med basilikumspesto, oliven og saltede cashewnødder.
36. Grøntsagssamosa med karry, sød chilisovs, syltede rødøløg og ærteskud.
37. Kyllingespyd med ananas, 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 tomater.
43. Andebryst med balsamicoglace, marineret rødøløg og sød mango.
44. Mexicanske kødboller med tomatsovs og gratineret med ost (Varmes 10 min ved 180 grader)
45. Hashbrowns med rosastegt kalvekød, aioli, soltørret tomat og ristede svampe
46. Salchichon med persillepesto, saltede mandler og oliven
90. Crostini med serranoskinke og tomatsalat med frisk mozzarella
92. Gratineret minitortilla med langtidsbagt bbq spidsbryst og syrlig cremefraiche
93. Sweet'n sticky chicken wings med ristet sesam og forårsløg (skal varems)
94. Tomatsalat med blød feta og friske spire.
95. Kartoffelrøsti med urteflødeost, røget mørbrad, lilla blomkål og syltede stikkelsbær

Pr. stk. pr. person

**Pris 33 kr.**

10 stk. pr. person

**Pris 300 kr.**

Brød og smør  
medfølger



# Tapas

## Kage:

48. Blød brownie med hindbær, græskarkerner og pyntet med bær.
49. Valdøddetærte med mazarinbund og frisk ribs.
50. Æbletærte skåret i glas med vanilje creme og tørret æbleskiver.
52. Bund af Mandelsukkerbrøds-kage med mousse, toppet med praline og speculaas
53. Chokoladekage med mousse, chokoladespåner og bær.
54. Italiensk citrontærte med sprød mørdejsbund, lemoncurd og bagt marengs.
56. Lemon-Lime snitte
57. Hindbærtærte med pistacienødder og chokospåner. Dertil vaniljecreme
58. Kage med chokokrokant, chokolademousse og friske bær
59. Mango cremefraiche snitte, sandkage med fløde og fraiche med mango stykker
100. Chokolademousse snitte, chokoladekagebund med både lys og mørk chokolademousse
101. Pekan browniesnitte med kakaocreme og pekan stykker
102. Tiramisu kage 3 smagfulde bunde lagt sammen, luftig og cremet med et strejf af kaffe
104. Cheesecake med saltkaramel
105. Mango passion Cheesecake med browniebund
106. Creme Brulée (Man kan selv brænde sukkeret)
107. Rocky Mountain Brownie med saltkaramel
109. 1 x Donuts Doony's pinky marshmallow
110. 2 x mini Fruity donuts
111. hindbær Cheesecake med hvid chokolade og friske bær
112. Æbletærte crumble
113. Mini-chokolade soufflé med smags af belgisk chokolade.

Pr. stk. pr. person

**Pris 33 kr.**

10 stk. pr. person

**Pris 300 kr.**

Brød og smør  
medfølger

# Tapas

## Oste:

60. Manchego ost med æblekompot, druer og valnødder
61. Vesterhavsost grubeost med blommekompot, friske figner og hasselnøddecrunch.
62. Økologisk ost fra naturmælk med bærkompot, saltede cashewnødder og passion.
63. Røget vesterhavsost 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 figner.
67. Lækker blød brie med stikkelsbærkompot, pistacienødder og hindbær.
68. Morbier ost med aske, hybenkompot, græskarkerner og brombær.
69. Økologisk rød Kristian med hybenkompot, græskarkerne og brombær
70. Umamifyldt cremet caractére med rabarberkompot, friske figner og saltede mandler
71. Saint Albray rødklost med blommekompot, tørret figner og frisk hindbær

## Vegetar:


36. Grøntsagssamosa med karry, sød chilisovs, syltede rødløg og ærteskud.
47. Friteret risottokugle med ramsløgsmayo, syltede hvide asparges, langtidsbagte cherrytomater og urter
130. Grillet aubergine med fetacreme og langtidsbagte cherrytomater
131. Rødbedebof med hummus, vanilje syltede stikkelsbær og fennikel
132. Quinoabøf med tomatpesto, revet ost og pinjekerner
133. Chili hummus med bagte mini gulerødder
134. Cafékartofler med aioli (Varmes 10 min ved 180 grader)
135. Grillede auberginer med kikærte dressing og paprika
136. Grillede squash med fetacreme, langtidsbagte cherrytomater og ristede østershatte

Pr. stk. pr. person

**Pris 33 kr.**

10 stk. pr. person

**Pris 300 kr.**



Brød og smør  
medfølger

# Tapas

## Luksus tapas

- 8. Stegte kammuslinger med estragonmayo, citronperler, lime og rød skovsyre.
- 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
- 96. Mini sliders med langtidsbagt barbecue kalvespidsbryst, baconmayo og syltede rødløg

Pr. stk. pr. person

**Pris 43 kr.**



# Forretter

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



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



Muslingesuppe med dampet torsk, krabsehaler, syltede rødløg, brødcroutoner og frisk dild.



Jordkokkesuppe  
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*  
*\* Muslingesuppen varmes selv og anrettes.*  
*\* Jordkokkesuppen varmes selv om anrettes*

Pr. person

**Pris 65 kr.**



# Hovedretter



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 chokoladekage 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  
begivenheden, som barnedåb, bryllup, fødselsdag - kom og få en  
snak om smag og design.*

Pr. person

**Pris 60 kr.**

# Patmad

Høns eller oksekødsuppe 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 2 slags pålæg & tilbehør.  
Varm leverpostej med bacon  
Dertil hjemmebagte boller



3 kant sandwich med forskellig fyld

Pr. person

**Pris 59 kr.**

Frikadeller med kartoffelsalat



Italiensk pølsebord med 3 skinke/pølser med diverse pestoer,  
tilbehør, 2 ost med frugt & nødder  
Dertil flutes og smør



Biksemad med bearnaisesovs & rødbeder

Pr. person

**Pris 79 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 225 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 265 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.



# Frokost Buffet

## Frokost 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 225 kr.

## Frokost 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 260 kr.



# Frrokost

## Buffet

### *Den lille sult*

Tunmousse med rejer & dressing  
Rosa stegt kalvecuvette med friske urter  
Fyldt 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 235 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 275 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 245 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 mozzarell  
Rødbedesalat med feta & græskarkerner  
Brød & smør

Pr. person

Pris 245 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 245 kr.



# Aften

## 3 retter

### **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 260 kr.

3 retter: Pris 310 kr.

Hovedret: Pris 200 kr.



# Aften

## 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 370 kr.**



# Aften

## Buffet



### *Mexikansk menu*

**Forret:**

Rejecocktail med rejer & mango

**Hovedret:**

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

**Dessert:**

Nøddetærte med mazarinbund dertil vaniljeis & frugtskål

Pr. person

**Pris 370 kr.**

# Aften

## Buffet



### *Den italienske*

#### **Forret:**

Hvidløgstigerrejer med aioli  
Lufttørret skinke med marineret artiskok & pesto  
Carpaccio med trøffelmayo, revet ost & soltørret tomat

#### **Hovedret:**

Marineret kalkun cuvette  
Knuste kartofler med parmesan og frisk timian  
Enter en helstegt porchetta med urter eller en kalvefilet stegt med salvie & skinke  
Pastasalat med soltørret tomatpesto & pinjekerner  
Grøn salat med med grillet grønne asparges, ost & brød croutons  
Tomatsalat med frisk mozzarella  
Madbrød med pesto og 2 forskellige oste

#### **Dessert:**

Italiensk citrontærte  
Tiramisu kage  
Vaniljeis

Pr. person

**Pris 370 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  
(Anrettes på tallerken)

### **Hovedret:**

Rosastegt kalvemørbrad 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:**

Chokoladekage mousse med hjemmelavet vaniljeis & frisk frugt

Pr. person

**Pris 370 kr.**



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

# Aften Buffet

## Den store buffet

### Forret:

Gratineret mini tortilla med oksekødsfyld, salsa & cremefraiche  
Crispy chicken med teriyakisovs, sød mango og sorte sesam  
Varmrøget laks med urtemayo, syltede rødløg & citron perler  
Lækkert brød og smør

### Hovedret:

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

### Dessert:

2 x kager med hjemmelavet vaniljeis & jordbær

Pr. person

Pris 370 kr.

