



LINA DAMGAARD

MAD & VIN

Mad ud af huset

Afhentning & levering



Tapas

Fisk:

1. Røget hellefisk med persillepesto, vaniljesyltede grønne tomater og blåbær.
2. Røget laks på blinis, dertil urtemayo med søde syltede løg og citrusperler.
3. Lakseroulade med friskost, dertil citronmayo med dild, syltede fennikel og citrusperler.
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 citrusperler.
9. Mini stjernesnud med rejer og dressing.
10. Varmrøget laks med purløgscreme, syltede fennikel og drops.
11. Laksemousse med syltede pære og passionsfrugt.
12. Stor ferskvandsreje med aioli, syltede blomkål og citrusperler.
13. Spinattortilla med røget laks, urtemayo og syltede rødløg.
14. Varmrøget lakserilette på crostini med syltede fennikel og sød mango.
15. Kartoffelrøsti med røget laks, rygostecreme med radiser og purløg og syltede lilla blomkål.
16. Små butterdeje med rejer i friskost med rogn, frisk dild og drops.
17. Goujons af isingfilet med urtemayo og citrusperler.
- 18.
19. Vaffel med rejer vendt i natural ost og frisk dild, med drops og citrusperler.
20. Mini fish'n Chips med sauce tartare, citron og syltede rødløg.
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 drops.

Pr. stk. pr. person

Pris 35 kr.

Brød og smør
medfølger



Tapas

Mellemret:

23. Minitærter med langtidsbagte tomater, serranoskinke, urtemayo, syltede løg og drops.
24. Smørcroissant med hønsesalat, syltede rødløg og stikkelsbær.
25. Bagt markchampignon med bresaola, soltørret tomatpesto, revet unikaknas og drops.
26. Kyllingesalat med karrycreme og ananas, sorte sesam, mango og bacon.
27. Flankesteak med aioli, ristede østershatte og langtidsbagte cherrytomater.
28. Ostemuffins med serranoskinke, trøffelmayo, revet unikaost, syltede fennikel og drops.
29. Gyosa med kylling, dertil sød chilisovs, syltede lilla blomkål og honningristede solsikkekerner.
30. Cecina de leon tørret og røget okseinderlår med soltørret tomatpesto, balsamicoløg og syltede fennikel.
31. Crispy chicken med teriyaki glace, chilimayo, tangsalat, sød mango og sorte sesam.
32. Røget andebryst med balsamicoglace, frisk mango og syltede stikkelsbær.
33. Rosastegt kalvefilet med urtemayo, bagte rødbeder og 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 og syltede rødløg.
37. Kyllingespjyd med ananas, karrycreme, cherrytomater og blåbær.
38. Røget dyrekølle med persillemayo, saltede cashewnødder, drops 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, grønne asparges, soltørret tomat og blåbær.
42. Carpaccio med trøffelmayo, revet unikaknas, pinjekerne og soltørret tomater.
43. Andebryst med balsamicoglace, syltede rødløg 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 (varmes i 10 min. ved 180 grader).
93. Sweet'n sticky chicken wings med ristet sesam og forårsløg (Varmes 10 min. ved 150 grader)
94. Tomatsalat med blød feta og friske spire.
95. Kartoffelrøsti med urteflødeost, røget mørbrad, lilla blomkål og syltede stikkelsbær

Pr. stk. pr. person

Pris 35 kr.

Brød og smør
medfølger



Tapas

Kage:

- 48. Blød brownie med hindbær, græskarkerner og pyntet med bær.
- 49. Valdnøddetærte med mazarinbund og frisk ribs.
- 50. Æbletærte skåret i glas med vanilje creme og tørret æbleskiver.
- 52. Bund af mandelsukkerbrødsbage med mousse, toppet med praline og speculaas
- 53. Chokoladecake 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.
- 58. Kage med chokokrokant, chokolademousse og friske bær.
- 59. Mango cremefraiche snitte, sandkage med fløde og fraiche med mango stykker.
- 100. Chokolademousse snitte, chokoladecakebund med både lys og mørk chokolademousse.
- 101. Pekan browniesnitte med kakaocreme og pekan stykker.
- 102. Tiramisu kage med 3 smagfulde bunde lagt sammen med en luftig og cremet mousse 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.
- 112. Rarbarbertærte crumble i glas med vaniljeskum og chokoladespåner.
- 113. Mini chokoladesoufflé med smag af belgisk chokolade.
- 141. Fragilité roulade med hindbær og mørk chokolade.

Pr. stk. pr. person

Pris 35 kr.

Brød og smør
medfølger

Tapas

Oste:

60. Manchego ost med æblekompot, druer og valnødder.
61. Vesterhavsost grubeost med blommekompot, friske figner og hasselnøddec crunch.
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 friske 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, græskarkerner og brombær.
70. Umamifyldt cremet Caractère med rabarberkompot, friske figner og saltede mandler.
71. Saint Albray ost med blommekompot, figner og frisk hindbær.

Vegetar:

36. Grøntsagssamosa med karry, sød chilisovs og syltede rødløg.
47. Friteret risottokugle med ramsløgsmayo, syltede fennikel og langtidsbagte cherrytomater.
130. Grillet aubergine med fetacreme og langtidsbagte cherrytomater.
131. Rødbedebøf med hummus, vaniljesyltede stikkelsbær og fennikel.
132. Quinoabøf med tomatpesto, revet ost og pinjekerner.
133. Chilihummus med bagte minigulerødder.
134. Cafékartofler med aioli (Varmes 10 min. ved 180 grader).
135. Grillede auberginer med kikærtedressing og paprika.
136. Grillede squash med fetacreme, langtidsbagte cherrytomater og ristede østershatte.

Pr. stk. pr. person

Pris 35 kr.

Brød og smør
medfølger

Tapas

Luksus tapas

- 8. Stegte kammuslinger med estragonmayo, citrusperler og lime.
- 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 og brombær.
- 76. Miniburger med rosastegt kalvekød, baconmayo og syltede rødløg.
- 77. Fyldte portobello svampe med serranoskinke og frisk tomatsalat med mozzarella.
- 78. Ristede gourmet brød med rosastegt kalvekød, estragonmayo, kapers, soltørret tomat og vagtelspejlæg.
- 79. Lynstegt tun med sesam, persillepesto, pinjekerner og semidried cherrytomater.
- 80. Jomfruhummer gratineret med hvidløgssmør og dertil aioli.
- 96. Miniburger med langtidsbagt BBQ kalvespidsbryst, baconmayo og syltede rødløg.

Pr. stk. pr. person

Pris 45 kr.



Forretter

Lækker varmrøget laks med tigerrejer, hjemmelavet urtemayo, syltede blomkål, fennikel og citrusperler.



Stegt kuller med estragonmayo, stegte østershatte, syltede rødløg og citrusperler.



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

(Muslingesuppen skal varmes)



Jordskokkesuppe med stegt seranoskinke og rodfrugtchips.

(Jordskokkesuppen skal varmes)



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



Carpaccio med trøffelmayo, revet Unika ost og cashewnødder.

Pr. person

Pris 75 kr.



Hovedretter

Alt varmt kommer i termokasser og er klar til servering, dog undtaget sovs og brød.



Kalvmørbrad med rødvinssovs,
Pommes Anna med hvidløg og urter og dertil
langtidsbagte rødløg og smørstegte gulerødder.
Dertil årstidens salat og dressing.

Pr. person

Pris 230 kr.

Rosastegt kalvefilet med cremet portvinssovs
og timiankartofler, dertil langtidsbagte cherrytomater
og bagte grønne asparges.
Dertil årstidens salat og dressing.

Pr. person

Pris 220 kr.

Krondyrfilet svøbt i bacon med selleripure
og kraftig skysovs, dertil løbskovs med bacon,
ristede svampe, bagt pastinak og rabarberkompot.
Dertil årstidens salat og dressing.

Pr. person

Pris 240 kr.

Dessert

Hindbærtærte med sprød mørdej, hindbærfyld og pyntet med bær.
Dertil hjemmelavet vaniljeis.



Truffon intens chokolade dessert med mørk chokolademousse,
chokoladeganache, marengshjerte og pyntet med bær.
Dertil hjemmelavet vaniljeis.



Lækker chokoladekage med mousse, chokospåner og pyntet med bær.
Dertil hjemmelavet vaniljeis.



Chokoladetartelet med sprød mørdej, med fyld af mørk
chokoladeganache og pyntet med bær.
Dertil hjemmelavet vaniljeis.



Italiensk citrontærte med sprød bund,
syrlig lemoncurd med brændt sød marengs og pyntet med bær.
Dertil hjemmelavet vaniljeis.

Pr. person

Pris 70 kr.

Patmad

Høns- eller oksekødsuppe med kød- og melboller
Dertil flutes.



Aspargessuppe med kødboller.
Dertil flutes



Karrysuppe med kylling og ferskner
Dertil flutes.



Pølse med brød og diverse tilbehør.



Pølsebord med 2 slags pålæg og tilbehør
samt varm leverpostej med bacon.
Dertil hjemmebagte boller.



Trekantssandwich med forskelligt fyld.



Frikadeller med kartoffelsalat



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



Biksemad med bearnaisesovs og rødbeder

Pr. person

Pris 79 kr.



Brunch

Alt varmt kommer i termokasser og er klar til servering, dog undtaget sovs og brød.

Alm brunch

Scrambled eggs med bacon og pølser.
Røget laks med grønne asparges og rævesovs.
Lun leverpostej med ristede champignoner og bacon.
Spegeskinke med frugt og nødder.
Tarteletter med høns i asparges.
Pandekager med sirup.
Brie med nødder og druer.
Lækkert brød og smør.

Pr. person
Pris 235 kr.



Luksus brunch

Scrambled eggs med bacon og pølser.
Hjemmelavet hønsesalat med ananas og bacon.
Varmrøget laks på grøn bund med rejer og dressing.
Serranoskinke med frugt og nødder.
Paté med syltede løg og cornichons.
Ostebord med 2 slags oste, bærkompot, frugt og nødder.
Pandekager med sirup.
Græsk yoghurt med råmarinerede bær og müsli.
Lækkert brød og smør.

Pr. person
Pris 275 kr.

Linas

Livretter

Alt varmt kommer i termokasser og er klar til servering, dog undtaget sovs og brød.

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

Pr. person
Pris 165 kr,-

Bøf stroganoff med kartoffelmos og agurkesalat.



Mørbradgryde med svinemørbrad i paprikasovs med
bacon og pølser, dertil ovnbagte kartofler og
agurkesalat.



Hakkebøf med bløde løg, kartofler, brun sovs
og rødbeder.



Flæskesteg med sprøde svær, kartofler,
sovs, rødkål og surt.

Tilkøb af salat og brød 25 kr. pr. person.

*Min. 10 kuverter.
Under 10 personer - 20 kr. ekstra pr. kuvert*

Pr. person
Pris 155 kr.



Frrokost

Buffet

Alt varmt kommer i termokasser og er klar til servering, dog undtaget sovs og brød.

Frrokost 1

Sild og karrysalat.
Æg med rejer og dildmayo.
Gravad laks med rævesovs.
Mørbrad ala creme med surt.
Tarteletter med høns i asparges.
Små frikadeller med rødkål.
Ostebord med frugt og nødder.
Lækkert brød og smør.

Pr. person

Pris 255 kr.

Frrokost 2

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

Pr. person

Pris 290 kr.



Frokost

Buffet

Alt varmt kommer i termokasser og er klar til servering, dog undtaget sovs og brød.

Den lille sult

Tunmousse med rejer og dressing
Rosastegt kalvecuvette med friske urter.
Fyldt svinemørbrad med ost og grønt.
Små kartofler med olivenolie.
Linas hjemmelavede sovs.
Lækker sprød salat med frugt og saltede mandler.
Lækker pesto.
Lækkert brød og smør.

Pr. person
Pris 245 kr.

Den store sult

Hvidløgsmarinerede tigerrejer med estragonmayo.
Serranoskinke med melon og saltede mandler.
Ramsløgmarineret kalvecuvette.
Kylling i tomatflødesovs med bacon.
Ovnbagte kartofler med olivenolie.
Krydderflødekartofler med cheddar.
Sprød salat med bær og saltede mandler.
Grøn salat med tomat, sylt og ost.
Grøn pesto.
Lækkert brød og smør.



Pr. person
Pris 285 kr.

Frrokost

Alt varmt kommer i termokasser og er klar til servering, dog undtaget sovs og brød.

Buffet

Buffet 1

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

Brød og smør.

Pr. person

Pris 255 kr.

Buffet 2

Rosastegt kalvecuvette med frisk timian.
Nye kartofler med smør og friske urter.
Fylt svinemørbrad med bacon.
Krydderkartofler med rataoullie og revet mozzarella.
Rødbedesalat med feta og græskarkerner.
Qunioasalat med pære og kål.

Brød og smør.

Pr. person

Pris 255 kr.



Buffet 3

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

Brød og smør.

Pr. person

Pris 255 kr.

Frøkost

Buffet

Alt varmt kommer i termokasser og er klar til servering, dog undtaget sovs og brød.

Buffet 4

Marineret kalkuncuvette.

Rosastegt kalvekød med frisk timian.

Små kartofler bagt i ovnen med olivenolie.

Flødekartofler.

Grøn salat med grønne asparges, bær, ristede baconern, brødcroustoner og pinjekerner.

Tomatsalat med frisk mozzarella, syltede rødløg og saltede mandler.

Madbrød med 2 slags ost og pesto (skal bages i 10 min. ved 220 grader).

Dressing med urter.

Hjemmelavet aioli.

Pr. person

Pris 240 kr.

Buffet 5

Små glas med laksemousse, syltede pære og passion.

Røget dyrekølle med trøffelmayo, revet unikaost, pinjekerner og soltørret tomat.

Miniburger med crispy chicken, syltede fennikel og karrycreme.

Lune tærter med serranoskinke og grønt.

Kyllingestykker med pesto og skinke.

Græske frikadeller.

Tzatziki.

Pastasalat med dressing, bacon og peanuts.

Ovnbagte kartofler med friske krydderurter.

Grøn salat med tomat, syltede rødløg og frisk mozzarella.

Dressing og urtemayo.

Brød og smør



Pr. person

Pris 300 kr.



Aften

Alt varmt kommer i termokasser og er klar til servering, dog undtaget sovs og brød.

3 retter

Forretter:

Tunmousse med rejer og hjemmelavet dressing.



Tarteletter med høns i asparges.



Rejecocktail med hjemmelavet dressing.

Hovedretter:

Svinekam stegt som vildt med waldorffsalat, sovs, brune- og hvide kartofler, sødt og surt.



Kalvefilet stegt som vildt med små bagte kartofl , baconbønner, vildtsovs, gulerødder og æblesalat med frisk ananas.



Gammeldags oksesteg med glaserede perleløg, kartofler, gulerødder, waldorffsalat, sødt og surt.

Desserter:

Citronfromage med flødeskum og hakket chokolade.



Æbletærte med hjemmelavet vaniljeis.



Pandekager med chokoladesovs og hjemmelavet vaniljeis

Pr. person

2 retter: Pris 270 kr.

3 retter: Pris 320 kr.

Hovedret: Pris 210 kr.

Aften

Grill menu

Alt varmt kommer i termokasser og er klar til servering, dog undtaget sovs og brød.

Forretter:

Røget dyrekølle på grøn bund med bær og nødder.
Stegt laks med rejer og hjemmelavet dressing.
Brød og smør.

Hovedret:

Kalvecuvette med frisk timian.
Fyldt svinemørbrad med bacon.
Honningmarineret skinke
Linas hjemmelavede sovs.
Krydderflødekartofler.
Timiankartofler med olivenolie.
Årstidens salat med dressing.

Dessert:

Brownie
Rabarbertærte
Hjemmelavet vaniljeis

Pr. person

Pris 385 kr.



Aften

Buffet



Alt varmt kommer i termokasser og er klar til servering, dog undtaget sovs og brød.

Mexicansk menu

Forret:

Rejecocktail med rejer og 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, vaniljeis og frisk frugt.

Pr. person

Pris 385 kr.

Aften

Buffet



Alt varmt kommer i termokasser og er klar til servering, dog undtaget sovs og brød.

Den italienske

Forret:

Hvidløgstigerrejer med aioli.
Lufttørret skinke med marinerede artiskok og pesto.
Carpaccio med trøffelmayo, revet Unika ost og soltørret tomat.

Hovedret:

Marineret kalkuncuvette.
Knuste kartofler med parmesan og frisk timian.
Kalvefilet stegt med salvie og kastanjeskinke.
Pastasalat med soltørret tomatpesto og pinjekerner.
Grøn salat med med grillet grønne asparges, parmesanost og brød croutons.
Tomatsalat med frisk mozzarella.
Madbrød med pesto og 2 forskellige oste (skal bages i 10 min. ved 220 grader).

Dessert:

Italiensk citrontærte.
Tiramisu kage.
Hjemmelavet vaniljeis.

Pr. person
Pris 385 kr.

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

Aften Buffet

Alt varmt kommer i termokasser og er klar til servering, dog undtaget sovs og brød.

Den store buffet

Forret:

Laksemousse i glas med syltede pære og passion.
Crispy chicken med teriyaki glace, chilimayo, tangsalat, sød mango og sort sesam.
Røget dyrekølle med citrusvinaigrette, nødder og friske bær.
Lækkert brød og smør.

Hovedret:

Rosastegt kalvecuvette med frisk timian.
Kylling i tomatflødesovs med bacon og svampe.
Ovnbagte små kartofler med friske krydderurter.
Flødekartofler med muskatnød og frisk spinat.
Grøn salat med mango, blåbær, blød Puck ost og nødder.
Salat med grillet spidskål, olivenolie, revet Unika ost og ristede hasselnødder.
Brød og smør.

Dessert:

Æbletærte med lækker crunch på toppen.
Rocky Road brownie med saltkaramel.
Hjemmelavet vaniljeis og frisk frugt.



Pr. person
Pris 385 kr.

Konfirmation

Alt varmt kommer i termokasser og er klar til servering, dog undtaget sovs og brød.

Konfirmations menu

Forret:

Mini Cheeseburger Byg-selv (bøffer kommer i termokasse).
Crispy Chicken med chilimayo, teriyaki glace, frisk mango og sort sesam.
Varmrøget laks med basilikumsmayo, syltede rødløg og citrusperler.
Lækkert brød og smør.

Hovedret:

Rosastegt kalvefilet med frisk timian.
Provence kalkuncuvetter.
Kyllingespyd.
Krydderflødekartofler.
Petit ovnkartofler med olivenolie og friske urter.
Grøn salat med melon, friske bær og nødder.
Tomatsalat med frisk mozzarella og syltede rødløg.
Urtemayo og dressing.
Brød og smør.

Dessert:

Chokoladekage med mousse og chokospåner.
Mini donuts.
Hjemmelavet vaniljeis.
Frisk frugt og bær.



Pr. person

Pris 385 kr.

Konfirmation

Alt varmt kommer i termokasser og er klar til servering, dog undtaget sovs og brød.

Den Traditionelle

Forret:

Tarteletter med høns i asparges.
(Skal anrettes på tallerken).

Hovedret:

Rosastegt kalvemørbrad med ristede svampe.
Ovnbagte kartofler med olivenolie og friske urter.
Langtidsbagte cherrytomater.
Bagte asparges med bacon og ristede svampe.
Hjemmelavet portvinssovs.
Grøn salat med melon, friske bær og nødder.

Dessert:

Chokoladekage med mousse.
Hjemmelavet vaniljeis og frisk frugt.

Pr. person

Pris 385 kr.