



Mad ud af huset – til enhver anledning

Store eller små fester, receptioner eller andre begivenheder – for private eller firma.

Din Store Fest | Bryllup | Barnedåb | Børnefødselsdag | Personlige kager | Højtider

Ring til Jytte på tlf. 24 25 46 40

Forretter

Hovedretter

Desserter

Buffet

Brunch

Smørrebrød

Frokostplatte

Pålægsgfad

Osteplatte

Lette stegeretter

Frokostboller

Sandwich

Lagkager

Festkager

PRISER 2023

LETTE STEGERETTER: (Min. 6 personer)

Hel rødspætte med fyld af rejer og asparges.

Hertil små kartofler og aspargessauce

128,00 pr. person

Kylling Supreme med fyld af spinat og granatæble.

Serveres med små bagte kartofler uden skræl.

Hertil en cremefraiche dressing og Coleslawsalat.

95,00 pr. person

Kryddermarineret skinke med hjemmelavede

kartoffelsalat vendt med krydderurter.

Hertil en grøn salat med oliven og feta.

95,00 pr. person

BRUNCH: (Min. 12 personer)

Brunchpølser

Bacon

Røræg

Brunchæg med serranoskinke

Græsk yoghurt med blomsterhonning

Pandekager med sirup

Pålægsgfad med 4 slags pålæg

Lun tærte

Ostefad med div. pynt

132,- pr. person

Hjemmebagt brød & smør samt hjemmebagt kage

22,- pr. person



Jyttes Menuer – sammensæt selv (min. 15 personer) PRIS PR. PERSON:

FORRETTER:

Varmrøget laks (Hj. røget få timer før levering) på bund af spæd salat og fennikel. Hertil brøndkarsecreme **65,00**

Dampet laks med asparges og rejer.
Hertil salat og Krydderurtecreme **62,00**

Røget laks anrettet med asparges.
Hertil salat og kaperscreme **62,00**

Røget laks med æblesalsa på spæd salat **62,00**

Lakseruller med spinat og flødeost.
Hertil salat og hvidløgsdressing **62,00**

Laksecarpaccio med fennikel, blegselleri med citron/olivenolie dressing på bund af salat **62,00**

Tigerrejer stegt med hvidløg, fennikel og salat med appelsindressing **72,00**

Rejecocktail med asparges, salat og dressing **62,00**

Rejecocktail med mango, blegselleri, salat og hvidløgsdressing **62,00**

Serranoskinke med kugler af melon, salat og basilikum-hvidløgsolie **55,00**

Høns i tarteletter **55,00**

Kyllingesalat, hjemmelavet med champion og asparges anrettet med ananas og tomat **55,00**

Tunmousse pyntet med rejer og dild.
Hertil ramsløg dressing **52,00**

Blomkålscreme med trøffelolie bacon og asparges **50,00**

HOVEDRETTER:

Kalvefilet med timianstegte gulerødder, bønner vendt i baconcrumble og smørvendte kartofler.
Hertil hvidvin/estragon sauce **138,00**

Helstegt oksestriplon med ristede svampe og glaseret løg, kartoffelfondant, grønsagssaute (sommer) rodfrugter (vinter).
Hertil rødvinssauce **142,00**

Oksefilet med ristede champion, små bagte tomater med hvidløg, kartoffelfondant, sur-sød radissesalat med dild.
Hertil svampesauce **142,00**

Stegt perlehønebryst med fyld af spinat og granatæble og ricotta, fyldte bagte kartofler, spæd salat med vinagrette.
Hertil hvidvinssauce **128,00**

Gammeldags oksesteg med glaseret perleløg, bønner med baconcrumble. tomat med flødepeberrod og små hvide kartofler.
Hertil kraftig oksestegssauce og tyttebær **128,00**

Kalvesteg stegt som vildt med smørristede østershatte, bærchutney, årstidens grønt, små hvide kartofler.
Hertil vildtsauce **128,00**

Svinefilet stegt med krydderurter, grønsagssaute af årstidens grønt, smør/persille vendte kartofler.
Hertil kryddersauce **122,00**

Gammeldags flæskesteg med sprød svær, hvide og brunede kartofler, hjemmelavet rødkål og agurkesalat.
Hertil kraftig flæskestegssauce **122,00**

Kalvecuvette med bagte rødbeder med balsamico, kartoffelfondant og broccolisalat. Hertil let sauce **110,00**



Jyttes Menuer – sammensæt selv (min. 15 personer) PRIS PR. PERSON:

DESSERTER:

Cateaumarcel kage med hjemmelavet vaniljeis og pynt af bær 55,00

Flødemousse med hindbærbund, pyntet med hakkede nødder og nougat 50,00

Chokoladekage med blød midte. Hertil hjemmelavet is og friske bær 50,00

Islagkage, hjemmelavet med marcipanlåg. (vælg selv sammensætning af smag.) 50,00

Hvid chokoladeis med lakrids. Hertil sprøde florentiner og jordbær 55,00

Rubinstein Kage 55,00

Lakrids-pannacota pyntet med hindbæргеle 45,00

Chokomousse med flødeskum og pyntet med mangopure 55,00

Pannacotta pyntet med chokoladenet. Hertil rabarbercoli 45,00

Brieost med druer og valnødder i ahornsirup. Hertil hjemmebagt brød 45,00

NATMAD:

Pålægssfad med rugbrød & smør 99,00

Biksemad med rødbeder og spejlæg 62,00

Svensk Pølseret 55,00

Aspargessuppe 50,00

Porre-kartoffelsuppe 45,00

Kylling-karrysuppe 48,00

Ungarsk gullasch suppe 55,00

NYTÅRSMENU:

Rejesymfoni - rejer anrettet i glas med asparges og pomelo, Pyntet med dybstegte tigerrejer, afsluttet med en mild chilli-creme Hertil hjemmebagt brød

Oksefilet med svampe stegt med hvidløg og ovnbagte selleristave vendt i gremolata. Smørvendte kartofler og en lækker grøn salat med saltmandler. Kragig rødvinssauce.

Hjemmelavede små isbomber overtrukket med chokoladenet, pyntet med et fint drys sølv hertil en cremet mangopure. Pris pr. person 329,00

• Min. antal 6 personer • Maden skal afhentes kl 16.00



Jyttes Buffet – Alle inkl. hjemmebagt flute (min. 10 personer)

BUFFET 1

- Smørtunge med fyld af laksemousse på spæd salat og basilikumcreme
- Svinefilet stegt med fersken og hvidløg
- Kalvecuvette med svampe
- Rodfrugter bagt med rosmarin
- Kartoffelfondant
- Rødbedetzatziki & spæd salat
- Hjemmelavet grønsagstærte
- Chokoladekage med hjemmelavet is

218,00 pr. person

BUFFET 2

- Tunmousse med pynt af rejer og kaviar
- Serranoskinke med melon på spæd salatbund
- Oksefilet stegt med fedtkant
- Smørvendte karfofler
- Broccoli/blomkål salat
- Spæd salat med årstidens grønt
- Islagkage hjemmelavet (vælg selv smag)

198,00 pr. person

BUFFET 3

- Varmrøget laks (røget få timer før levering) på spæd salatbund, tomat & brøndkarsecreme
- Pil selv rejer – store og flotte med hjemmerørt mayonnaise og citron
- Oksestriplon
- Blomkålssalat vendt i hjemmerørt mayonnaise af aspargesolie og hvidløg
- Krydret kyllingebryst stegt med urter
- Små nye kartofler vendt i cremefraichedressing
- Spæd salat med årstidens grønt
- Hvid chokoladeis, hjemmelavet med lakrids og pyntet med bær

210,00 pr. person

BUFFET 4

- Lakseroulade med spinat
- Tyndstegsfilet
- Marineret svinefilet
- Spæd salat med årstidens grønt
- Flødekartofler med hvidløg
- Tærte med porto bello og chorizo
- Hjemmebagt kage med cremefraiche

205,00 pr. person

BUFFET 5

- Skaldyrslagkage pyntet med rejer og laks
- Hønsesalat – hjemmelavet med bacon & ananas
- Krydret kalvecuvette med svampe
- Rosmarin/honning glaseret skinke
- Hjemmelavet kartoffelsalat
- Jordbær salat
- Salat med oliven og fetaost
- Brie pyntet med druer, peberfrugt & nødder marineret i ahornsirup

198,00 pr. person

BUFFET 6

- Røget laks med spinat
- Kyllingesalat på spæd salat, pyntet med tomat og bacon
- Kalvecuvette med svampe
- Svinemørbrad i sennep/estragonsauce
- Kartoffler vendt i hvidløg/persille
- Spæd salat med oliven, semidried tomat og høvlet parmesan
- Bulgursalat med grønt
- Tærte med bær, cremefraiche & vaniljefløde

205,00 pr. person



Jyttes Buffet – Alle inkl. hjemmebagt flute (min. 10 personer)

BUFFET 7

- Varmrøget laks røget med sesam og groft peber.
Hertil tomat dressing
- Kalvefilet stegt med urter
- Svinemørbrad bagt i butterdej med spinat
- Kartoffelsalat med friske krydderurter
- Blomkålsalat vendt i hjemmelavet Aioli drysset med persille og friske ærter
- Grøn salat med vandmelon, drysset med chiafrø
- Tærte bagt med creme og årstidens bær

231,00 pr. person

BUFFET 8

- Røget laks med rygeostecreme pyntet med asparges og spæd salat
- Kyllingeterrine med svampe stegt med persille og hvidløg
- Stegt oksecuvette marineret i rødvin
- Langtidsstegt grillet nakkefilet med krydderier
- Salat med grønne bønner vendt i basilikumolie drysset med parmesan
- Spidskålssalat med ananas vendt i cremet dressing
- Smørvendte kartofler serveret med kold sauce
- Orange-choko mousse pyntet med fløde

228,00 pr. person

BUFFET 9

- Croissant med fyld af hjemmelavet rejesalat pyntet med salat
- Kalvecuvette med fyldte svampe
- Glaceret skinke med timian
- Flødekartofler med porrer løg og hvidløg
- Årstidens grønne salat med drys af salt mandler
- Nougat is hjemmelavet med sprøde florentiner & rabarber med vanille

205,00 pr. person

ITALIENSK BUFFET

Italiensk inspireret buffet

- Serronaskinke med melon & hvidløgspestro
- Brucceta med tomat løg og ost
- Kylling supreme i tomat og basilikum
- Kalvecuvette med rosmarin
- Stegte kartofler med peberfrugt og oliven
- Tomatsalat med frisk basilikum og mozzarellaost
- Spæd salat med semidry tomat ristede græskarkerner, oliven og fetaost med olivenolie & trøffelolie
- Pannacotta med rabarber

210,00 pr. person

FORÅR & SOMMER BUFFET

Forårs/sommerbuffet 1

- Indbagt laks i butterdej med flødeost, frisk spinat og ramsløg
- Spæd salat med årstidens grønt, vendt med ristet serranoskinke
- Oksefilet stegt med krydderurter
- Små nye kartofler vendt i smør og persille
- Små krydret frikadeller
- Salat med melon og jordbær
- Hindbær mousse med friske bær

198,00 pr. person

Forårs/sommerbuffet 2

- Skaldyrslagkage pyntet med rejer og røget laks
- Hønsesalat på ananas med baconpynt
- Glaseret skinke med rosmarin & honning
- Kalvefilet med årstidens svampe
- Hjemmelavet kartoffelsalat med krydderurter og ramsløg
- Spæd salat med oliven og feta
- Flødemousse med bærcoli

215,00 pr. person

Sommerbuffet 3

- Røget laks med grønne asparges
- Pandekager med fyld af oksekød & krydret grønt
- Tyndstegsfilet med svampe
- Hjemmelavet flødekartofler med hvidløg
- Salat med sommerens grønt
- Pannacotta med rabarbercoli

196,00 pr. person



Jyttes Buffet – Alle inkl. hjemmebagt flute (min. 10 personer)

EFTERÅR & VINTER BUFFET

Efterår & vinterbuffet 1

- Laksetartar/røget laks anrettet på spæd salat med krydderurtdressing
- Langtidsbraiseret nakkefillet med svampe
- Rødvinsmarineret kalvecuvette
- Fylldt bagt kartoffel
- Rødvinsauce
- Bolchebeder, gule beder, pastinak og gulerødder med rosmarin
- Salat med årstidens grønt
- Pavlova med frugt hertil fløde vendt med græsk yoghurt

215,00 pr. person

Efterår & vinterbuffet 2

- Advokadorand med fyld af rejer, pyntet med asparges og salat
- Tærte med broccoli og bacon
- Honning glaseret skinke stegt med timian
- Salat med marineret blomkål og ærter
- Små kartoffeltimbaler
- Små frikadeller med hjemmelavet agurkesalet
- Bagt æblekage med marcipan hertil flødecreme med vanille

182,00 pr. person

JULE BUFFET

Mandelgave følger med til alle Risalamande
Brød & smør kr. 12,- pr. person

Julefrokost nr. 1

- Marinerede sild med løg og kapers
- Fiskefillet med hjemmelavet remoulade
- Æbleflæsk
- Glasseret juleskinke med rosmarin
- Æg pyntet med rejer og kaviar
- Røget laks med spinattimbaler
- Hjemmelavet risalamande m. kirsebærsauce *eller* Brie med druer og kiks

198,00 pr. person

Julefrokost nr. 2

- Marinerede sild med løg og kapers
- Krydderet julesild med løg hertil halve æg og tomater
- Svinekam stegt med timian og fersken
- Rødkåsalet med appelsin
- Varm leverposteg med bacon og svampe
- Æbleflæsk
- Hjemmelavet risalamande m. kirsebærsauce *eller* Brie med druer og kiks

198,00 pr. person

Julefrokost nr. 3

- Marinerede sild med løg og kapers
- Fiskefillet med hjemmelavet remoulade
- Høns i tateletter
- Ribbensteg med sprød svær, hj. rødkål
- Glasseret juleskine med timian
- Grønlangkål og brunede kartofler
- Hjemmelavede små frikadeller
- Spidskåsalet med nødder og æble vendt i cremet dressing
- Hjemmelavet risalamande m. kirsebærsauce *eller* Brie med druer og kiks

208,00 pr. person

Julefrokost nr. 4

- Marinerede sild med løg og kapers
- Hjemmelavet karrysild hertil halve æg
- Hjemmelavet gravad laks med dildsauce
- Mørbradbøf med bløde løg og svampe
- And med æbler & svedsker og hjemmelavet rødkål
- Medister med hjemmelavet rødkål
- Årstidens grønne salat
- Hjemmelavet risalamande m. kirsebærsauce *eller* Brie med druer og kiks

220,00 pr. person



Højt belagt, smørrebrød & platter

SMØRREBRØD & SANDWICH:

Pris pr. stk.:

- Snitter 14,-
- Sandwich 14,-
- Uspec. smørrebrød 28,-
- Luksus smørrebrød 35,-
- Rejemad på lyst brød 47,-
- Ål med røræg 55,-
- Røget Laks med røræg 50,-
- Gravad laks med røræg 50,-
- Hakkebøf med spejlæg 53,-
- Mørbradbøf med bløde løg 53,-
- Krabbesalat på lyst brød 50,-

JYTTES FROKOSTPLATTE:

- Marinerede sild med løg og kapers
- Kyllingefilet med baconsvøb, fyldt med granatæble og spinat
- Varmrøget ørred med små timbaler
- Frikadeller med hjemmelavet agurksalat
- Kold kalvefilet med mild hjemmelavet peberodscreme
- Ost med druer & peberfrugt

195,00 pr. person

JYTTES PÅLÆGSFAD:

- Rullepølse med løg og sky
- Skinke med italiensk salat
- Serranoskinke med røræg
- Italiensk spegepølse
- Peberspegepølse
- Roastbeef med hjemmelavet remoulade og ristede løg
- Leverpostej med bacon og svampe
- Alt pyntet med diverse salater og grønt

182,00 pr. person

JYTTES OSTEPLATTE:

- 3 slags dejlige oste
- Druer, peberfrugt & valnødder i ahornsirup
- Årstidens frugt
- Kiks

85,00 pr. person