

# FREUNDE CATERING

## MENUKORT 2022

Vi laver catering til min. 10 kuverter til events, arrangementer, konfirmationer, fødselsdage, frokostaftaler mm.

Freunde Caterings koncept bygger på hjemmelavet mad, der er til at forstå - det synes vi smager bedst!

Vores gård Løvebakkehus syd for Roskilde er Freunde Caterings unikke mulighed for at få helt friske bæredygtige råvarer. Vi høster blandt andet krydderurter, spiselige blomster, bær, tomater, agurker, rabarber, løg og hvidløg.

På de følgende sider finder du en masse lækre menuer sammensat efter årstidens råvarer i samarbejde med vores dygtige køkkenchef. Lad dig inspirere til dit næste arrangement.

Maden kan afhentes i cateringkøkkenet i Trekroner, Trekroner Centervej 75C, eller blive leveret mod et gebyr

Leveringsgebyr i Roskilde by og nærmeste omegn er 250,-

Ved levering uden for Roskilde kontakt os for pris.

Der tages forbehold for ændringer i menuer og pris. Ved spørgsmål om allergener kontakt os på [mail@freundecatering.dk](mailto:mail@freundecatering.dk)



## Menu 1

Citronstegt kylling  
 Timianstegte kartofler  
 Pesto  
 Rabarberkompot  
 Avocadosalat  
 Focacciabrød med smør  
*175,- pr. kuvert*

## Den grønne menu (vegetar)

Små stykker porretærte med rygeostecreme på bund af salat  
 Avocadosalat  
 Buddha bowl med kikærter, blandede grøntsager og humus  
 Focacciabrød med smør  
*175,- pr. kuvert*

Tilkøb: Citronstegt kylling 45,-

Den grønne menu kan bestilles af minimum 5 kuverter som tillæg til en anden menu.

## Juni, juli og august

### Sommermenu 1

Gratineret kylling med pesto og mozzarella  
 Freundes flødekartofler  
 Salat med grillet grønt og parmesan og syltede rødløg  
 Sommersalat med hindbær og feta, vendt i hindbær vinaigrette  
 Focacciabrød og smør  
*199,- pr. kuvert/ 139,- pr. barn*

### Sommermenu 2

Gratineret kylling med pesto og mozzarella  
 Stegt kalveculotte med hvidløg og rosmarin  
 Freundes flødekartofler  
 Salat med grillet grønt og parmesan og syltede rødløg  
 Sommersalat med hindbær og feta, vendt i hindbær vinaigrette  
 Focacciabrød og smør og pesto  
*265,- pr. kuvert/ 205,- pr. barn*

## Salater

Vælg mellem følgende:

### Freundes avocadosalat

Med salat, saltristede nødder, tomat, fetatern, syltede rødløg, edamamebønner, avocado og senneps- og honningvinaigrette.

### Salat m. grillet grønt

Med grillet asparges og aubergine, salat, syltede rødløg og parmesan

### Pastasalat

Pasta vendt i pesto, med soltørrede tomater og feta

### Bønnesalat

Med tomat, syltede rødløg og sesam, vendt i ingefærvinaigrette

### Spinatsalat

Med feta, granatæble og cashewnødder

### Spidskålssalat

Med saltmandler, tranebær og æbler

*120,- pr. kuvert som hovedret med brød*

*50,- pr. kuvert som tilkøb til menu*

## Buddha bowl

Med humus, salat, puffede kikærter, edamamebønner, tomater og syltede rødløg hertil en ingefær/limevinaigrette.

*89,- pr. kuvert*

Buddha bowl med enten avocado, laks, kylling og falafel

*120,- pr. kuvert*

## Forretter

Vælg imellem:

Koldrøget laks med spinat i limefløde

Freundes rejecocktail

Tunmousse på rugbrød

Fyldte minicroissanter med laksemousse og hønsesalat

Laksemousse og hønsesalat på ristet rugbrød

*79,- pr. kuvert*

## Festmenu

Vælg 2 forretter, 1 slags kød, 2 slags kartofler, 2 salater og 2 desserter

### Kød

Oksemørbrad (30,- ekstra)

Ovnbagt laks (20,- ekstra)

Citronstegt kylling

### Forretter

Koldrøget laks med spinat i limefløde i glas

Freundes rejecocktail i glas

Tunmousse på rugbrød

Fylde minicroissanter med laksemousse og hønsesalat

### Kartofler

Freundes flødekartofler

Timianstegte kartofler

Kold kartoffelsalat med spidskål, radiser og ærter, vendt i mormordressing

### Salater

Kyllingesalat med mango og cashewnødder

Avocadosalat

Bagte tomater og peberfrugt med olivenolie og feta

Perlebygssalat med bagte tomater og syltede rødløg

Sommersalat med edamamebønner, asparges og mormordressing

### Desserter

Passionsfrugtsmousse

Brownie med saltkaramel

Jordbær/rabarbertrifli

Fylde minicroissanter med flødeost og bær

375,- pr. kuvert/ 315,- for børn

#### Vegetariske alternativer til festmenuen

Porretærte med rygeostecreme

Kikærtegyde med blomkål

Blomkålsfrikadeller

Buddhabowl med urtehumus og falafel

## Receptionsmenu

Sliders med røget laks, dildmayo og brøndkarse

Melon i parmaskinke

Freundes buddha bowl i glas

Ristet bondebrød med tunsalat

Ristet rugbrød med hønsesalat

Kyllingespyd med sesam

Ost m. valnødfigenkompot og kiks

Focciabrød og pesto

*275,- pr. kuvert*

## Tilbehørsbuffet

Avocadosalat

Med salat, saltristede nødder, tomat, fetatern, rødløg, edamamebønner, avocado og senneps- og

honningvinaigrette

Årstidens salat

Timianstegte kartofler

Focacciabrød med smør

*110,- pr. kuvert*

## Sliders

3 sliders – byg selv – Bøf, vegetarbøf og pulled pork + alt det lækre tilbehør.

*110,- pr. kuvert*

## Freundes timianstegte kartofler

med béarnaisemayo

*50,- pr. kuvert*

## Tapasbuffet 1

Pølser, oste, pesto, oliventapenade, oliven og valnødfigenkompot  
 Avocadosalat  
 Porretærte med rygeostcreme  
 3 slags hjemmebagt brød og smør  
*189,- pr. kuvert*

Tilkøb af kartoffelmuffins m. forårsløg, bacon og ost: 22,-

## Tapasbuffet 2

Hønsesalat og laksemousse med sprødt rugbrød  
 Pølser, oste, pesto, oliventapenade, oliven og valnødfigenkompot  
 Avocadosalat  
 Årtidens salat  
 Porretærte med rygeostcreme  
 3 slags hjemmebagt brød og smør  
*275,- pr. kuvert*

Tilkøb af kartoffelmuffins m. forårsløg, bacon og ost: 22,-

## Madkurve til 2 personer

Lavet i brun papirpose med hank  
 Hver pose indeholder:  
 4 halve sandwich (2 slags - kød, fisk, vegetar)  
 2 skåle med salat (årstidens grønt samt nødder og feta)  
 1 skål/glas med grøntsagsstænger  
 1 skål hummus  
 2 små glas med frisk skåret frugt  
 Kniv, gaffel og servietter  
 Alt service er engangs  
*250,- pr. kurv*

# Brød, kager og desserter

## Hjemmebagt bagværk

Ølandshvedebrød ca. 600 g. - 40,-

Valnøddebrød ca. 600 g. - 40,-

Rugbrød ca. 1 kg. - 45,-

1 lille focaccia brød (hvidt eller groft) ca. 900 g. - 90,-

1 stort focaccia brød (hvidt eller groft) ca. 1850 g. - 160,-

## Kager til specielle begivenheder

Bryllupskage 65,- pr. kuvert

Kager overtrukket med marcipan 50,- pr. kuvert

Kage 45,- pr. kuvert

Kagemand lavet af brunsviger til 20 pers. - 255,-

Fødselsdagsboller 30 stk. med glasur og bamser - 255,-

## Desserter

Vælg imellem:

Passionsfrugtsmousse

Brownie m. saltkaramel

Jordbær/rabarbertrifli

Fyldte minicroissanter med flødeost og bær

Hindbær- eller hvid chokolademousse i glas

45,- pr. kuvert

## Øvrige kager

Rund kage/tærte til 12 kuverter 415,-

Konditorkager 45,- pr. kuvert

Bradepandekager 27,5,- pr. kuvert min. 15 kuverter (Brownie, gulerodskage eller æblekage)

Hindbær- eller hvid chokolademousse i glas og valnøddebrownie 65,- pr. kuvert

## Kagetapas:

Chokoladekuppel, mousse i glas, bærdrøm, brownie med saltkaramel med Summerbird sommerfugl og citronmåne

5 mini-kager for 165,- pr. kuvert

# Morgenmad

Tilkøb kaffe og te  
30,- pr. kuvert

## Menu 1

Hjemmebagt morgenbolle med smør og ost  
*27,5,- pr. kuvert*

## Menu 2

Hjemmebagt morgenbolle, pålæg, smør,  
æblejuice, kildevand, skåret frugt  
*89,- pr. kuvert*

Kage, frugt, kaffe og te  
*89,- pr. kuvert*

## Brunch buffet

Røræg og pølser (kan erstattes med blomkålsfrikadeller)

Årstidens salat

Små stykker porretærte

Laksemousse i små glas

Hønsesalat med bacon i små glas

2 slags ost og 1 slags skåret pølse

Skyr med granola i små glas

Frugtfad

Muffins med blåbær og hvid chokolade

Pandekager med flormelis

Hjemmelavet valnøddebrød, ølandshvedebrød, rugbrød samt smør

*219,- pr. kuvert / 189,- pr. barn*

## Vegetarbrunch buffet

Røræg og blomkålsfrikadeller

Årstidens salat

Små stykker porretærte

Ølandshvedebrød med tomat og humus

Søde kartofler med sesam/tahindressing

2 slags ost

Skyr med granola i små glas

Frugtfad

Muffins med blåbær og hvid chokolade

Pandekager med flormelis

Hjemmelavet valnøddebrød, ølandshvedebrød, rugbrød samt smør

*219,- pr. kuvert / 189,- pr. barn*



# Gravøl

## Menu 1

Hjemmebagte boller og smør  
Wienerbrød  
Chokoladetrøfler  
*109,- pr. kuvert*

## Menu 2

Freundes snitter 2 stk  
Wienerbrød  
Chokoladetrøfler  
*165,- pr. kuvert*

Tilkøb kaffe og te  
*30,- pr. kuvert*

# Til frokost

## Frokostbuffet

Hønsesalat med bacon  
Laksemousse med syltede rødløg  
Roastbeef med hjemmelavet remoulade og sprøde friterede løg  
Kyllingespyd med peanutbutter sauce  
Avocadosalat  
Små stykker porretærte med rygeost creme  
Hjemmelavet valnøddebrød, ølandshvedebrød, rugbrød samt smør  
*219,- pr. kuvert*

**3 madder**

På Freundes hjemmebagte brød

Vælg imellem:

Roastbeef, hønsesalat, skinkesalat, laksemousse, hummus & avocado & tomat

135,- pr. kuvert

Fiskefilet (+30,- pr. kuvert)

**Sandwich**

6 slags sandwich i hjemmebagt gulerodsbrud

Roastbeef, hønsesalat/bacon, laksemousse, skinkesalat,  
kartoffel/avocado (vegetar) eller humus/avocado/tomat (vegetar)

79,- pr. kuvert

**Rugbrødssandwich**

Laksemousse og syltede rødløg  
Tomat, hummus og marineret kål  
Hønsesalat og bacon

79,- pr. kuvert

**Æblebolle-sandwich**

med manchego, rucola og mayo

79,- pr. kuvert

**Fylt croissant**

Hønsesalat & bacon eller laksemousse & syltede rødløg

55,- pr. kuvert

**Hønsesalat (800 g)**

140,-

**Laksemousse (800 g)**

140,-

**Skinkesalat (800)**

140,-

**Humus (700 g)**

80,-

**Tilkøb (pris pr. kuvert - min. 10 pers.)**

Kaffe & te: 30,- Ekstra skåret pølse: 40,- Ekstra ost: 40,- Avocado: 22,- To kyllingespyd med peanut  
butter sauce: 45,- Hønsesalat med bacon: 32,- Muffins med kartoffel, forårsløg, bacon og ost: 22,-  
Belgisk vaffel med flormelis og bærarmelade: 55,- Croissant: 17,-

## **September, oktober og november**

### **Efterårsmenu 1**

Nakkefilet marineret i salvie og hvidløg  
 Bagte rodfrugter med urter  
 Bønnesalat med tomat, syltede rødløg og sesam, vendt i ingefærvinaigrette  
 Spinatsalat med feta, granatæble og cashewnødder  
 Hjemmebagt brød og smør  
*199,- pr. kuvert/ 139,- pr. barn*

### **Efterårsmenu 2**

Nakkefilet marineret i salvie og hvidløg  
 Bagt kylling  
 Bagte rodfrugter med urter  
 Bønnesalat med tomat, syltede rødløg og sesam, vendt i ingefær vinaigrette  
 Pasta med svampe a la creme  
 Spinatsalat med feta, granatæble og cashewnødder  
 Hjemmebagt brød og smør  
*265,- pr. kuvert/ 205,- pr. barn*

## **December, januar og februar**

### **Vintermenu 1**

Ølbraiseret svinekæber  
 Grov kartoffelmos med selleri, timian og hvidløg  
 Grøn salat vendt i sennepsvinaigrette  
 Spidskålssalat med valnødder, tranebær og æbler  
 Hjemmebagt brød og smør  
*199,- pr. kuvert/ 139,- pr. barn*

### **Vintermenu 2**

Ølbraiseret svinekæber  
 Stegt kalkuncuvette  
 Grov kartoffelmos med selleri, timian og hvidløg  
 Grøn salat vendt i sennepsvinaigrette  
 Bagte rødbeder med honning og timian  
 Spidskålssalat med valnødder, tranebær og æbler  
 Hjemmebagt brød og smør  
*265,- pr. kuvert/ 205,- pr. barn*

## **Marts, april og maj**

### **Forårsmenu 1**

Kalvecuvette med timian  
Nye knuste kartofler, vendt i persille og purløg  
Couscoussalat med soltørrede tomater, rucola og forårsløg  
Feldsalat m. gulerod, radiser og rugbrødsrumble, vendt i mormordressing  
Hjemmebagt brød og smør  
*199,- pr. kuvert/ 139,- pr. barn*

### **Forårsmenu 2**

Kalvecuvette med timian  
Svinemørbrad, marineret i brun farin og sennep  
Nye knuste kartofler, vendt i persille og purløg  
Couscoussalat med soltørrede tomater, rucola og forårsløg  
Hele stegte gulerødder  
Feldsalat med gulerod, radiser og rugbrødsrumble, vendt i mormordressing  
Hjemmebagt brød og smør  
*265,- pr. kuvert/ 205,- pr. barn*