

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



Menu 1

Citronstegt kylling (1 bryst per person)
 Timianstegte kartofler (250 g per person)
 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.

December, januar og februar

Vintermenu 1

Ølbraiseret svinekæber (180 g per person)
 Grov kartoffelmos med selleri, timian og hvidløg (250 g per person)
 Grøn salat vendt i sennepsvinaigrette
 Spidskålssalat med valnødder, tranebær og æbler
 Hjemmebagt brød og smør
 199,- pr. kuvert

Vintermenu 2

Ølbraiseret svinekæber (120 g per person)
 Stegt kalkuncuvette (150 g per person)
 Grov kartoffelmos med selleri, timian og hvidløg (250 g per person)
 Grøn salat vendt i sennepsvinaigrette
 Bagte rødbeder med honning og timian
 Spidskålssalat med valnødder, tranebær og æbler
 Hjemmebagt brød og smør
 265,- pr. kuvert

Freundes julebuffet

18. november – 23. december 2022

OBS: Vi laver julebuffeterne til færre end ti personer.

Freundes julebuffet

Karrysild
 Æg og rejer
 Fiskefilet med remoulade
 Freundes hønsesalat med karse
 Lun leverpostej med svampe og bacon
 Frikadeller og grønkålssalat med syltede rødløg og tranebær
 Spidskålssalat med bagte pærer, fennikel og ristede valnødder
 Hjemmelavet rødkål
 Mørbrad à la crème
 Brie og Vesterhavsost med garniture
 Ølandshvedebrød, valnøddebrød, rugbrød og smør
 Ris à l'amande
 Julesmåkager

259,- pr. kuvert

Vegetarisk julebuffet

Karrysalat
 Æg med mayonnaise
 Pankopaneret persillerod med aioli
 Nødde-svampe postej med sylt fra gården
 Bagte rodfrugter med svampe à la crème
 Spidskålssalat med bagte pærer, fennikel og ristede valnødder
 Grønkålssalat med syltede rødløg og tranebær
 Quinoafrikadeller med blomkål
 Rødbedehumus
 Brie og Vesterhavsost med garniture
 Ølandshvedebrød, valnøddebrød, rugbrød og smør
 Ris à l'amande
 Veganske chokoladebarer med dadler og peanuts

259,- pr. kuvert

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 (69,- ekstra) (200 g per person)

Ovnbagt laks (20,- ekstra) (180 g per person)

Citronstegt kylling (1 bryst per person)

Forretter

Koldrøget laks med spinat i limefløde i glas

Freundes rejecocktail i glas

Tunmousse på rugbrød

Fyldte minicroissanter med laksemousse og hønsesalat

Kartofler

Freundes flødekartofler (150 g per person)

Timianstegte kartofler (150 g per person)

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

Fyldte minicroissanter med flødeost og bær

375,- pr. kuvert

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 (250 g per person)

Focciabrød 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

(250 g per person)

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 (100 g æg per person og 60 g pølse per person)

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

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

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

Fyldt croissant

Hønsesalat & bacon eller laksemousse & syltede rødløg

55,- pr. kuvert

Hønsesalat (800 g)

140,-

Laksemousse (800 g)

140,-

Skinkesalat (800 g)

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,-

Marts, april og maj

Forårsmenu 1

Kalvecuvette med timian (200 g per person)
 Nye knuste kartofler, vendt i persille og purløg (250 g per person)
 Couscoussalat med soltørrede tomater, rucola og forårsløg
 Feldsalat m. gulerod, radiser og rugbrødsrumble, vendt i mormordressing
 Hjemmebagt brød og smør
199,- pr. kuvert

Forårsmenu 2

Kalvecuvette med timian (150 g per person)
 Svinemørbrad, marineret i brun farin og sennep (150 g per person)
 Nye knuste kartofler, vendt i persille og purløg (200 g per person)
 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

Juni, juli og august

Sommermenu 1

Gratineret kylling med pesto og mozzarella (1 bryst per person)
 Freundes flødekartofler (250 g person)
 Salat med grillet grønt og parmesan og syltede rødløg
 Sommersalat med hindbær og feta, vendt i hindbær vinaigrette
 Focacciabrød og smør
199,- pr. kuvert

Sommermenu 2

Gratineret kylling med pesto og mozzarella (1 bryst per person)
 Stegt kalveculotte med hvidløg og rosmarin (140 g per person)
 Freundes flødekartofler (250 g per person)
 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

September, oktober og november

Efterårsmenu 1

Nakkefilet marineret i salvie og hvidløg (200 g per person)
Bagte rodfrugter med urter (200 g per person)
Bønnesalat med tomat, syltede rødløg og sesam, vendt i ingefærvinaigrette
Spinatsalat med feta, granatæble og cashewnødder
Hjemmebagt brød og smør
199,- pr. kuvert

Efterårsmenu 2

Nakkefilet marineret i salvie og hvidløg (160 g per person)
Bagt kylling (1 kylling per person)
Bagte rodfrugter med urter (200 g per person)
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