

M E N U K O R T



VI LEVERER MAD UD AF HUSET TIL:

- Receptioner
- Fødselsdage
- Firmafester
- Bryllupper
- Byfester og lign.
- Julefrokost
- Konfirmationer
- Nytårsaften

og til alle andre lejligheder...

Tinne's
KØKKEN

Vi leverer mad ud af huset til alle arrangementer.
Vi klarer alt fra små til store selskaber.



Se mere på: WWW.TINNESKOEKKEN.DK

Teglade 6 · 8643 Ans By · Tlf: 86 87 94 34 · bestil@tinneskoekken.dk

FORRETTER

Skaldyrssalat.....	68,00
m/ crabfish, rejer, kæmperejer & dressing	
Tunmousse	64,00
m/ citron, rejer, & dilldressing	
Ferskrøget laks	72,00
m/ rygeostecreme, rejer & grønne slik asparges	
Kyllingesalat.....	68,00
m/ karry-mango dressing, ananas & sprødstegt bacon	

2 x Tarteletter.....	54,00
m/ høns i asparges vendt i flødesovs	
Spinatroulade.....	72,00
m/ rejer & dilldressing	
Lakseroulade	72,00
m/ rejer & dilldressing	

Til alle forretter serveres hjemmebagt brød

HOVEDRETTER

Gammeldags oksesteg.....	179,00
m/ skysauce, hvide kartofler, glaserede perleløg & bønner samt surt/sødt	
Helstegt oksemørbrad.....	239,00
m/ ristede svampe, petit kartofler & årstidens garniture	
Kalvefilet stegt som vildt	189,00
m/ vildtsauce, hvide & brunede kartofler, bønner tyttebær, surt & waldorfsalat	
Skinke m/ sprød svær	149,00
m/ flødestuvede kartofler, grøn salat, dressing & brød (min. 10 personer)	

Wienerschnitzel af kalv.....	199,00
m/ brasede kartofler, smørsauce, ærter, kapers, peberrod, rysteribs, agurksalat & citron	
Svinekam stegt som vildt.....	179,00
m/ kraftig skysauce, hvide kartofler, årstidensgarniture, tyttebær & waldorfsalat	
Unghanebryst på stegte rodfrugter	149,00
m/ timian flødekartofler, appelsin-tranebærsalat & brød	

CAVERY MENU

Skær selv menu m/ 3 slags lækkert mørt kød, klar til at blive serveret.....	225,00
Oksefilet, marineret svinekam & marineret kalkunbryst m/peberfrugt, ost viklet med bacon, flødekartofler, petit kartofler, årstidens grønne salt m/ dressing, hvidløgsmarineret gulerodssalat & flutes (min. 10 personer)	

DE GODE GAMLE

Stegt flæsk & persillesovs.....	169,00
m/ kartofler & rødbeder	
Gullash.....	169,00
m/ kartoffelmos & rødbeder	

Gule ærter m/ kogt flæsk & medister	149,00
m/ rødbeder & sennep	

DESSERTER

Hjemmelavet is	58,00
m/ frugtpuré	
Fløderand	58,00
m/ hjemmesyltet frugtsymfoni	
Gammeldaws æblekage.....	58,00
m/ hasselnøddekrokant	
Chokolademousse	58,00
af brun eller hvid chokolade pyntet med friske frugter dertil frugtpuré	

Tærter m/ marinerede frugter & creme fraiche	62,00
Vælg mellem: Valnøddetærte, Pæretærte, Jordbærtærte, Æbletærte & Chokoladetærte	
Lun frugttærte.....	58,00
m/ creme fraiche eller flødeskum	
Brownies	58,00
m/ hjemmelavet vaniljeis m/ frugtpuré	
Tuc tærte	58,00
m/ vaniljecreme og bær	

NATMAD

Flødelegeret aspargessuppe	49,00
m/ kødboller & hjemmebagt brød	

Klar suppe	49,00
m/ kød- og melboller, urter & hjemmebagtbrød	



Alt det kolde er pænt anrettet i skåle & fade, lige til at sætte på bordet. De lune retter leveres i termokasser.

Det kolde bord, brunch og tapas

Mad til enhver anledning

PÅLÆGSBORD

Pålægsfad nr. 1.....105,00
4 forskellige slags pålæg m/ lækker tilbehør, hjemmelavet leverpostej m/ sprøstegt bacon & champignon

Pålægsfad nr. 2.....139,00
7 forskellige slags pålæg m/ lækker tilbehør, hjemmelavet leverpostej m/ sprøstegt bacon & champignon

Lille osteretning.....49,00
m/ kiks & druer til pålægsbord

Brød & smør pr. kuvert.....15,00

BRUNCH

Slap af indtil gæsterne kommer, overlad søndagsbrunchen til os!

min. 10 kuverter

Dansk brunch.....139,00

Scramble eggs m/ bacon og pølser, lufttørret skinke m/ melon, lun leverpostej m/ bacon og champignon, amerikanske pandkager m/ ahornsirup, osteretning m/ 2 slags oste, vindruer og grønt, hjemmelavet marmelade, bagerens lækre rugbrød, hjemmebagt franskbrød og smør

Tilkøb

Friske frugter.....18,00

Græsk youhurt m/hjemmelavet crunch og bær.....18,00

Røget laks m/ friske asparges og pesto.....42,00

Hjemmebagt wienerbrød.....18,00

PØLSEBORD & SMØRREBRØD

Smørrebrød, uspecificeret / stk.....34,00

Smørrebrød, specificeret / stk.....36,00

Franskbrød m/ rejer eller røget laks og røræg.....65,00

Stjernesked.....95,00
m/ dampet og stegt rødspætte, rejer, asparges & skaldyrsdressing

Trekant sandwich.....16,00
m/ forskelligt fyld og pålæg

Luksus stjernesked.....125,00
m/ 3 stegte og 1 dampet fiskefilet, røget laks, rejer, kaviar, asparges, æg, tomat, agurk, citron & hjemmelavet skaldyrsdressing

Clubsandwich.....75,00
m/ kylling, bacon, salat og karrydressing

PÅLÆGSKAGEMAND

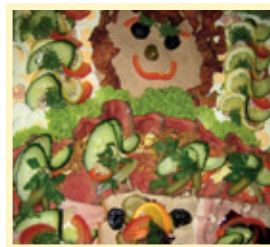
Pålægskagemand ca. 12-14 personer.....599,00
Hjemmebagt brød m/ 7 slags pålæg og pyntet flot

TAPAS

Vores tapas består af:

- Crispy rejer med sød chili og krydderurtdressing.
- Røget laks med wasabi.
- Blinis m/ cremefraiche, rødløg og rogn.
- Marineret kyllingespyd.
- Champagneskinke - mozarella - cherrytomat.
- Hjemmelavet hønsesalat med æble i cremet karry/mango mayo.
- Estragonmayo - aioli - saltede mandler og gode oliven.
- To slags chorizo / spansk og italiensk pølse med basilikumpesto og chornichoner - oliven - syltede rødløg.
- To slags ost med grønt og druer - Forskellig brød og kiks.

Pris pr. kurvert.....189,00



Sammensæt selv
- lige efter din smag

Se vores populære saml-selv buffet
på www.tinneskoekken.dk

Bestil nu på:
bestil@tinneskoekken.dk
Tlf: 86 87 94 34

Sammensæt din egen festmenu

FORRET

Vælg 1 slags forret. Til alle foretter hører brød og salat:

- Tunmousse m/ rejer og dild dressing.
- Tarteletter m/ høns i asparges.
- Reje cocktail med skaldyrsdressing.
- Grillet Black Tigerrejer på spyd m/wasabi mayo og spæde salater.
- Tortilla wraps symfoni 3 slags:
 - 1. Chorizzopølse og Buko friskost.
 - 2. Røget laks & spinatcreme.
 - 3. Parmaskinke & rucola hertil hjemmelavet dip.
- Kold krydderstegt kyllingsalat m/ ristet bacon og mango cremedressing.
- Lakseroulade med rejer og dilldressing.

HOVEDRET

Vælg 2 slags kød. Vælges 2 x okse/kalv, er tillægsprisen 15 pr. kuvert

- Supermør hvidløgsmarineret svinefilet.
- Rosestegt sødmælkskalveculotte.
- Oksemørbrad/kalvemørbrad.
- Cavery skinke med skank.
- Marineret kyllingebryst.
- Oksefilet rosetegt.
- Lammekølle/lammefilet.

Vælg 2 slags sauce:

- Whisky.
- Béarnaise.
- Peber.
- Champignon.
- Pabrika.
- Rødvinsauce.

Vælg 2 slags kartofler:

- Flødekartofler.
- Chili-fløde kartofler m/ost, sød chili, peberfrugt & rødløg.
- Petit kartofler m/ groft salt.
- Kartoffel rösti rullet i mexico krydderi
- Kartoffel gratin (i potions).

SALAT

Vælg 2 slags salat:

- Salat med friske sommerbær.
- Hvidløgsmarineret gulerodssalat m/ ristede græskarkerner.
- Broccolisalat m/ bacon, rødløg, æbler & solsikkekerner.
- Tomatsalat m/ oliven og feta.
- Grøn mixed salat m/ dressing.
- Middelhavssalat m/ grillet aubergine, squash & peberfrugt.
- Nuddelpastasalat med mandler.
- Melonsalat med feta og oliven.
- Eblysalat/marineret

DESSERT

Vælg 1 salgs dessert:

- Bagt chokoladecake, is og passionsfrugtcoulis
- Tærter m/ marinerede frugt og creme fraiche, vælg mellem valnødd-, pære-, jordbær-, æble- og chokoladetærte.
- Råmarinerede friske frugter med vaniljecreme.
- Chokolade mousse m/ friske bær og frugtpuré.
- Is fra Kastberg med marinerede bær.

Hovedret pr. kuvert225,00
2 retter pr. kuvert285,00
3 retter pr. kuvert344,00

Tinne's
KØKKEN

Åbningstider:

Vi holder åbent for afhentning af bestilt mad, alle hverdage fra 8.00-17.30, eller efter aftale.

Populære buffeter

BUFFET 1

Forret:

- Tunmousse m/rejer og dilldressing.
- Brød og smør.

Hovedret:

- Rosa stegt kalveculotte m/syltede rødløg.
- Råstegte kartofler m/urter.
- Sauce.
- Årstidens salat m/dressing.

Dessert:

- Æble-kanel tærte m/creme fraiche.

Pris pr. kuvert249,00

BUFFET 2

Forret:

- Rejecocktail m/asparges og skaldyrsdressing.
- Brød og smør.

Hovedret:

- Rosa stegt oksefilet m/ristede svampe.
- Kartoffeltårn m/crispy kant.
- Sauce.
- Hvidløgsmarineret gulerod m/tranebær og græskarkerner.
- Årstidens salat m/dressing.

Dessert:

- Pandekager (2 stk.) m/vaniljeis og hindbærsauce.

Pris pr. kuvert279,00

BUFFET 3

Forret:

- Blinis symfoni m/
 - Rygeostcreme og laks.
 - Creme fraiche og løg.
 - Tun, rødløg og capers.

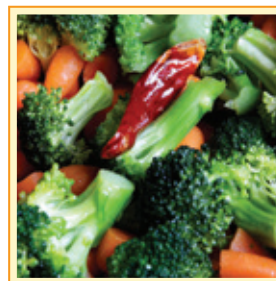
Hovedret:

- Oksemørbrad m/syltede rødløg.
- Kartoffelrösti m/mos.
- Sauce.
- Broccolisalat m/æble og bacon.
- Årstidens salat m/dressing.

Dessert:

- Panna cotta m/kirsebær.

Pris pr. kuvert309,00



Priser:

Menukortet gælder fra 1. november 2021. Med forbehold for trykfejl og evt. prisstigninger.

Levering:

Varme og lune retter leveres i termokasser, kolde retter på fade & i skåle. Levering: 200 kr. inden for radius af 30 km. Vi leverer også gerne længere væk efter nærmere aftale.

Besøg vores hjemmeside - her kan du se mere og altid de seneste tilbud

WWW.TINNESKOEKKEN.DK

Teglgade 6 · 8643 Ans By · Tlf: 86 87 94 34 · bestil@tinneskoekken.dk