City Catering

UGE 25

GREEN DELUXE

MANDAG

HOVEDRET
Tofu "Sweet&Sour" marineret og stegt tofu serveret i sur-sød sauce med frisk ingefær, citrongræs, hvidløg, tomat, sprøde grøntsager, frisk chili og spirer (**12,15,16**)
Serveret med basmati ris

KOLD TOPPING TIL HOVEDRETTEN
Ristede mandelflager og sprøde kokosflager (**8**)
Grillet og syltet fennikel

FYLDIG SALAT
Salat af blomkålsbuketter, ærter, sukkerærter, babyspinat, kørvel, asian vinaigrette og ristede mandler (**1,6,8,12**)

GRØN SALAT
Grøn salat toppet med sprøde croutoner, marinerede rødbeder og syltede gulerødder (**1**) Hertil basilikumspesto (**7,16**)

PÅLÆG
Grøntsagsfritata med crudité af syltede peberfrugt, ristede kerner og rød mojo i glas (**3,7,8,12,15,16**)
Grøn ærtepuré med spirer og brøndkarse (**15,16**)

BRØD
Bagerens hjemmebagte kernerugbrød og surdejsbrød (**1**)

ENERGISHOT

1. Gluten	**4. Fisk**	**7. Mælk**	**10. Sennep**	**13. Lupin**	**16. Hvidløg**
2. Krebsdyr	**5. Jordnødder**	**8. Nødder**	**11. Sesam**	**14. Bløddyr**	**S. Svinekød**
3. Æg	**6. Soja**	**9. Selleri**	**12. Sulfitter**	**15. Løg**	

Får I for meget mad?
Skriv til os, så får vi tilpasset jeres buffet.
info@citycatering.dk

Menuen er med forbehold for ændringer.
Vi tager forbehold for ændringer i sammensætning af de enkelte retter, fx på grund af udsolgte varer. Der kan forekomme spor af nødder.
Ved spørgsmål omkring allergener, kontakt venligst kundeservice.

City Catering

UGE 25

GREEN DELUXE

TIRSDAG

HOVEDRET

Græsk plantebøf glaseret i fermenteret sort peber med oregano, grillet peber og bagte tomater samt syltede rødløg og oliven (**15,16**)

1 stk. pr. person

Serveres med små kartofler vendt med friskhakkede krydderurter

KOLD TOPPING TIL HOVEDRETTEN

Rød mojo med saltede mandler (**8,16**)

Grillet og syltet grønt med friske urter (**15**)

FYLDIG SALAT

Klassisk kold kartoffelsalat med nye kartofler vendt i mild sennepsdressing med rødløg, radiser og purløg (**3,7,10,12,15**)

GRØN SALAT

Grøn salat toppet med ingefærsyltede blommer, edamamebønner og ærteskud (**6,12**) Hertil yoghurt dressing med karry (**7,12,16**)

PÅLÆG

Rødbede tatar med ristet og syltet rødbede, æble, kapers, syltede skalotter, rodfrugtchips og syrnet fløde (**1,7,9,10,12,15**)

Spread af bagte søde kartofler, kikærter, fermenteret peber og karse (**15,16**)

BRØD

Bagerens hjemmebagte kernerugbrød og surdejsbrød (**1**)

OST

Udvalg af oste med tilbehør (**1,7,8**)

1. Gluten	**4. Fisk**	**7. Mælk**	**10. Sennep**	**13. Lupin**	**16. Hvidløg**
2. Krebsdyr	**5. Jordnødder**	**8. Nødder**	**11. Sesam**	**14. Bløddyr**	**S. Svinekød**
3. Æg	**6. Soja**	**9. Selleri**	**12. Sulfitter**	**15. Løg**	

Får I for meget mad?
Skriv til os, så får vi tilpasset jeres buffet.
info@citycatering.dk

Menuen er med forbehold for ændringer.
Vi tager forbehold for ændringer i sammensætning af de enkelte retter, fx på grund af udsolgte varer. Der kan forekomme spor af nødder.
Ved spørgsmål omkring allergener, kontakt venligst kundeservice.

City Catering

UGE 25

GREEN DELUXE

ONSDAG

HOVEDRET
Aloo Gobi - Indisk ret med kartoffel og blomkål i krydret sauce (**15,16**)
Serveres med dirty rice, ris vendt med friske urter, persille og citron (**9**)

KOLD TOPPING TIL HOVEDRETTEN
Friskplukkede koriander og persille
Hvid bønnepuré med citron, kardemomme og mynte (**5**)

FYLDIG SALAT
Grønne bønner, ærter, ristede mandler, frisée, fermenteret pebervinaigrette og plukket karse (**8,12**)

GRØN SALAT
Grøn salat toppet med tre slags blomkål, syltede rødløg og thai basilikum (**12,15**)
Hertil sennepsvinaigrette (**10,12**)

PÅLÆG
Kartoffelmad med friterede rodfrugtchips, sylt, tomater og grøn vegansk mayonnaise (**1**)
Variation af tre slags gulerødder: Mini gulerødder, puré af gulerødder og crudité af farvede gulerødder med honningristede rugbrødscroutoner, frisée og purløg (**1,7,12,15,16**)

BRØD
Bagerens hjemmebagte kernerugbrød og surdejsbrød (**1**)

CRUDITÉ
3 slags crudité m. dip

1. Gluten	**4. Fisk**	**7. Mælk**	**10. Sennep**	**13. Lupin**	**16. Hvidløg**
2. Krebsdyr	**5. Jordnødder**	**8. Nødder**	**11. Sesam**	**14. Bløddyr**	**S. Svinekød**
3. Æg	**6. Soja**	**9. Selleri**	**12. Sulfitter**	**15. Løg**	

Får I for meget mad?
Skriv til os, så får vi tilpasset jeres buffet.
info@citycatering.dk

Menuen er med forbehold for ændringer.
Vi tager forbehold for ændringer i sammensætning af de enkelte retter, fx på grund af udsolgte varer. Der kan forekomme spor af nødder.
Ved spørgsmål omkring allergener, kontakt venligst kundeservice.

City Catering

UGE 25

GREEN DELUXE

TORSDAG

HOVEDRET
Satay grønt med marinerede soyastykker i peanutbutter-sauce (**5,6,15,16**)
Dampede nudler med forårsløg, peber og ristede sesam (**1,11,15,16**)

KOLD TOPPING TIL HOVEDRETTEN
Fermenterede agurker i egen juice med koreansk chili
Friske limebåde

FYLDIG SALAT
Råkost af gulerødder, spidskål, friske æbler, blåbær, ananas, appelsin, frisk citronsaft og ristede mandelflager (**8,12**)

GRØN SALAT
Grøn salat toppet med marinerede bønner, ristede kerner og soltørrede blåbær (**12**)
Hertil yoghurtdressing med bagte peberfrugter og fermenteret hvidløg (**7,12,16**)

PÅLÆG
"Mini" naan brød med granatæblekerner, frisée, kørvel, frisk avocado og tahin dressing (**1,7,12,15,16**)
Spread af ristede majs, hvide bønner, hvidløg, timian og friteret persille (**15,16**)

BRØD
Bagerens hjemmebagte kernerugbrød og surdejsbrød (**1**)

KAGE
Æble crumble (**1,7,8**)

1. Gluten	**4. Fisk**	**7. Mælk**	**10. Sennep**	**13. Lupin**	**16. Hvidløg**
2. Krebsdyr	**5. Jordnødder**	**8. Nødder**	**11. Sesam**	**14. Bløddyr**	**S. Svinekød**
3. Æg	**6. Soja**	**9. Selleri**	**12. Sulfitter**	**15. Løg**	

Får I for meget mad?
Skriv til os, så får vi tilpasset jeres buffet.
info@citycatering.dk

Menuen er med forbehold for ændringer.
Vi tager forbehold for ændringer i sammensætning af de enkelte retter, fx på grund af udsolgte varer. Der kan forekomme spor af nødder.
Ved spørgsmål omkring allergener, kontakt venligst kundeservice.

City Catering

UGE 25

GREEN DELUXE

FREDAG

HOVEDRET
Italiensk grillet portobellosvampe med citronskal, hvidløg, persille serveret på bønnepuré og grøn sky med vegansk fløde og svampebouillon (**16**)

1 stk. pr. person

Serveres med stegte små kartofler med citron og friske krydderurter

KOLD TOPPING TIL HOVEDRETTEN
Granatæblekerner med plukket persille

Basilikumspesto med ristede solsikkekerner (**16**)

FYLDIG SALAT
Cæsarsalat med romainesalat, parmesan og sprøde croutoner (**1,3,4,7,10,12**)

GRØN SALAT
Grøn salat toppet med syltede cherrytomater, bagte svampe og ærter (**12**)

Hertil persille vinaigrette (**10,12,16**)

PÅLÆG
Grillet middelhavsurter med hummus, citron, friteret persille (**12,15,16**)

Spread af grillet blomkål, fermenteret citron, ærteskud (**15**)

BRØD
Bagerens hjemmebagte kernerugbrød og surdejsbrød (**1**)

CRUDITÉ
3 slags crudité m. dip

1. Gluten	**4. Fisk**	**7. Mælk**	**10. Sennep**	**13. Lupin**	**16. Hvidløg**
2. Krebsdyr	**5. Jordnødder**	**8. Nødder**	**11. Sesam**	**14. Bløddyr**	**S. Svinekød**
3. Æg	**6. Soja**	**9. Selleri**	**12. Sulfitter**	**15. Løg**	

Får I for meget mad?
Skriv til os, så får vi tilpasset jeres buffet.
info@citycatering.dk

Menuen er med forbehold for ændringer.
Vi tager forbehold for ændringer i sammensætning af de enkelte retter, fx på grund af udsolgte varer. Der kan forekomme spor af nødder.
Ved spørgsmål omkring allergener, kontakt venligst kundeservice.