

# Multicum Catering Menu

## Forretter

Lakseroulade med æblecreme, serveret på sprød salat.  
Kyllingetimbale med cheddar og chili, serveret med marinerede urter.  
Tunmousse serveret med sauce verte.  
Rejer og muslinger serveret med kryddermayo.  
Vildtpaté serveret med syltede bær.  
Varmrøget laks serveret med porrecroudité  
Carpaccio af okse, serveret med pesto og parmesan.  
Carpaccio af røget tun, serveret med wasarbicreme.  
Vitello tannato. Kalvefilet med tun.  
Sprødstegt parmaskinke serveret med rygeost.  
**Alle forretter serveres med hjemmebagt brød samt smør.**

## Salater

Græsk salat med feta, oliven, agurk, løg og tomat.  
Broccolisalat med rosiner og pinjekerner.  
Asparges venegrette, med æg og capers.  
Salat af bagte sweet potato samt rødløg, koriander og ristede solsikkekerner.  
Rødkålssalat med appelsin og vineddike.  
Bønnesalat med rødløg og feta, vendt i en mild dijon-dressing.  
Mormorsalat af sprøde hjerteblade.  
Tomatsalat med frisk mozzarella.  
Waldorff salat.  
Sprød grøn salat med ærter, majs, tomat, agurk samt peberfrugter.  
**Alle salater serveres med tilhørende dressinger.**

## Stegeretter

Frikadeller  
Helstegt svinekam.  
Rosa-stegt kalvetyksteg.  
Nakkefiler braiseret i øl.  
Kyllingebryst barderet med chorizo pølse.  
Helstegt vildsvinekølle.  
BBQ marineret kyllingebryst.  
Glaseret skinke.  
Rødvinsmarineret oksefiler.  
Kalvefilet stegt som vildt.  
**Det serveres sauce der passer til stegeretterne.**

# Multicum Catering Menu

## Kartoffel og tilbehør

Kartoffelsalat.  
Flødekartofler.  
Små bagte kartofler med krydderurteolie.  
Krydderstegte kartoffelbåde.  
Pastasalat med pesto.  
Pastasalat med karrydressing.  
Pom Anna.  
Bulgursalat.  
Kartoffelmos.  
Bagte rodfrugter.

## Desserter

3 slags ost med kiks og druer.  
Æbletærter med kanelcreme.  
Gl. Daws æblekage.  
Blommetrifli.  
Chokoladekage med vaniljecreme.  
Pandekager med is.  
Creme brulee  
Vanilje panna cotta med passions frugt.  
Chokolademousse.