



Vi anbefaler os til tilberedning af deres mad til diverse fester og sammenkomster.

Vi vil med glæde sørge for at alt vedrørende deres fest forløber til fuld tilfredshed.

Vi vil også med glæde være behjælpelig med indkøb af vin, øl og vand i samråd med jer.

Vi står gerne til rådighed med hensyn til borddækning, blomster, servering og afrigning.

Pris for duge, borddækning, blomster, servering, opvask og afrigning er 110,00 kr. pr. kuvert eller efter regning. Beregnet på 6 timer.

Derefter timeløn til serveringspersonale.

Vi modtager også gerne bestillinger på kaffebord, møder, brunch og efterfølge arrangementer.

Til fast pris.

Ring og få en aftale for besigtigelse af lokaler og lad os få en snak om, hvad I kan tænke jer af service fra vores side.

PNM 5053 3667 / JS 2870 8227
Mail: vilslevkokken@gmail.com



Vore priser er ikke inkl. salleje og rengøring som skal afregnes separat ved leje af forsamlingshuset.

Vilslev Forsamlingshus

Forslag til menu med tapas og buffet

Priser uden sal eller servering.
I huset inkl. køkkenpersonale.

*Priser er gældende fra
1. februar 2023*



Vilslevkokken

Preben Neergaard Mortensen
50 53 36 67

Jens Schow Sørensen
28 70 82 27

vilslevkokken@gmail.com

HUSK DET ER MULIGT SELV AT STÅ FOR ALT UD OVER MADEN

VI LEVERER OGSÅ GERNE UD AF HUSET EFTER AFTALE

VI TILBYDER OS SOM KOKKE I VILSLEV FORSAMLINGSHUS



BUFFET NR. 1

- Farseret svinemørbrad svøbt i bacon
- Kyllingebryst bbq marineret (kan evt fyldes med urter)
- Krydrede frikadeller - kan evt. være alm. frikadeller serveret med broccolisalat, kartoffelsalat, blandet grøn salat
- Der serveres lækker brød og smør

150:-



TAPAS

- | | |
|---|-------|
| 1. Lakserillette på bund af toastbrød | 20,00 |
| 2. Rimmet torskeloins m. rødbede salsa | 25,00 |
| 3. Kold røget lakserose med rygeost creme samt hakkede radiser | 25,00 |
| 4. Tunmousse på rødbede bund | 20,00 |
| 5. Kurv med let stegte kammuslinger på bund af parmesanris og hummersauce | 30,00 |
| 6. Kæmpe stegte rejer i hvidløgsolie med persille | 25,00 |
| 7. Oksecarpaccio på bund af salat | 20,00 |

Tapas som forret min. 3 slags.



BUFFET NR. 2

- Oksefilet rosastegt med små ovnstegte kartofler med pebermix
- Røget herregårdsskinke
- Krydret farsspyd
- Pastasalat med urter og hvidløg
- Årstidens salat (kan f.eks. være krydret tomatsalat med oliven tapenade)
- Vælg sauce eller dressing
- Der serveres lækker brød og smør

170:-

BUFFET NR. 3

- Langtidsstegt rosa kalvefilet med peber/limesauce og kartoffeltårn
- Ovnstegt laks - vælg mellem mexico krydderi eller f.eks. varm røget - serveret med spinat salat
- Marineret kyllinge underlår chops med f.eks. bagt blomkål med porreolie og rucola og ristet rugbrød og grønkålssalat med råsyltet blomkål med mandler, abrikos og æbler
- Der serveres lækker brød og smør

198:-

Pris vejl. ved ca. 40 personer.

BUFFET NR. 4

- Krydder svineryg med stegte frugter (varm)
- Små krydderkødboller i tomat/peberfrugtsauce (varm)
- Rosastegt sprængt andebryst med rødbede og løgkompot (kold)
- Røget svinemørbrad med syltede urter (kold)

215:-

- Ønskes f.eks. rosastegt kalvefilet som ekstra er prisen 265,00 kr.
- Alle buffeter kan leveres med 2 slags årstidens salat samt kartoffel efter valg f eks små ovnstegte kartofler samt sauce eller dressing efter aftale

Pris vejl. ved ca. 40 personer.



Husk alle buffet leveres ud af huset mod en mindre ekstra pris.