

SKAFFERIET

ARRANGEMENTER I HUSET MAD UD AF HUSET DET SKER

KONTAKT NYHEDSBREV 

FESTMENU UD AF HUSET // FORÅRS-/ KONFIRMATIONSMENU

Tilbydes i perioden 12. april til 23. maj 2027
– *alle ugens dage og helt ned til 6 personer!*

Vælg 3 retter: **395 kr/ kuvert** (forret,
hovedret og dessert)

Vælg 2 retter: **345 kr/ kuvert** (forret +
hovedret / hovedret + dessert)

FORRETTER

FORRET 1

Filet af bæredygtigt fanget torskefisk,
røget over hø og serveret med agurk,

dild, ristet rugbrød og cremet yoghurt

FORRET 2

Carpaccio af dansk okse med
urtecreme, mitzuna, saltbagte
mandler, citronskal og flager af 20
måneders parmesan

FORRET 3

Grillet agurk og langtidsbagt tomat
med dild, ristet rugbrød og cremet
yoghurt

FORRET 4

Letsaltet Ådal-ørred med håndpillede
rejer, spæde salater, hvide asparges
og kold sauce mousseline med friske
urter

*(tillægspris ved forret 4: 55 kr / kuvert
– kan serveres som mellemret: 95 kr /
kuvert)*

Alle forretter serveres med:

Koldhævet og stenovnsbagt
surdejsbrød af mel fra *Kornby Mølle*
◦

Luftigt pisket Thise-smør

HOVEDRETTER

HOVEDRET 1

Stegt spidskål med confiteret hvidløg
og rosmarin

◦

Langtidsbagt gulerod med appelsin,
gulerodsbånd, ristet sesam og frisk
mynte

◦

Sprøde salater og cruditéer med
ingrid-ærter, syrligt-søde rødløg,
hakkede urter, saltristede
solsikkekerner og cremet dressing

HOVEDRET 2

Rullesteg af dansk gris fyldt med urter
og serveret med henkogte blommer

◦

Langtidsbagt gulerod med appelsin,
gulerodsbånd, ristet sesam og frisk
mynte

◦

Sprøde salater og cruditéer med
ingrid-ærter, syrligt-søde rødløg,
hakkede urter, saltristede
solsikkekerner og cremet dressing

HOVEDRET 3

Mør, rosastegt og grillet steg af dansk
okse med en rub af confiteret hvidløg
og rosmarin

◦

Langtidsbagt gulerod med appelsin,
gulerodsbånd, ristet sesam og frisk
mynte

◦

Sprøde salater og cruditéer med

ingrid-ærter, sylrigt-søde rødløg,
hakkede urter, saltristede
solsikkekerner og cremet dressing

HOVEDRET 4

Skovkylling fra *Gothenborg* i Them
med urtesouffle

◦

Grønne asparges med Mani-
olivenolie, æggeblommecreme og
grøn rasp

◦

Langtidsbagt gulerod med appelsin,
gulerodsbånd, ristet sesam og frisk
mynte

◦

Lys sauce med æblemost, skalotteløg
og hakkede urter

*(tillægspris ved hovedret 4: 105 kr /
kuvert)*

Alle hovedretter serveres med:

Sæsonens friske lokale grøntsager,
bagt med urteolie

◦

Ovnristede små kartofler med timian
og flagesalt

DESSERTER

DESSERT 1

Mørk chokolade-brownie med cremet
vanilleparfait, saltet karamel-sauce,
henkogte sommerbær og sprød knas

DESSERT 2

Portions-rabarbertærte med mandel-
frangipane og marengs, yoghurt og
hvid chokolade

TILVALGSMULIGHEDER

SNACKS

Krydderristede nødder med 'ras el
hanout' – 20 kr / kuvert

Puffet kæmpe-flæskesvær af
Troldgaarden-gris med hindbærstøv
og piment d'espelette – 25 kr / kuvert
Vælg begge snacks: 40 kr / kuvert

MINI-RUGBRØD OG BRUNET

SMØR

Friskbagte kuvert-rugbrød og luftigt
brunet smør med fermenteret
citronskal og branket valle
25 kr / kuvert

BØRNEVENLIG SERVERING

Frikadeller, gnavegrønt og -frugt og
pizzasnegl
155 kr / barn

Som børnemenue inkl. en børnevenlig
dessert

195 kr / barn

Tilbydes til børn under 12 år.
Alternativt kan børn få samme menu som
de voksne – til halv pris for halv størrelse
menu (med dessert i fuld størrelse).

EKSTRA KØD TIL HOVEDRET TEN

Vælg grisen eller oxen fra
ovenstående som supplement til det
valgte kød

Pris: 60 kr / kuvert

SAUCE TIL HOVEDRET 2

Lys sauce med æblemost, skalotteløg
og hakkede urter

50 kr / kuvert

SAUCE TIL HOVEDRET 3

Rødvinsauce på en god okse-fond
med skalotteløg og hakkede urter

50 kr / kuvert

OST

Ostebræt med 2 gode oste, lækkert
hjemmesylt og knækbrød

75 kr / kuvert

NATMAD 1

Dagens gryderet med eller uden kød.
Dertil mættende garniture, salat, brød
og dip.

105 kr / kuvert

NATMAD 2

Gourmet-hotdog med
Slagtergaardens pølse og masser af
hjemmelavet tilbehør

*135 kr / kuvert (2 stk. pr. gæst)
(minimum 15 kuverter)*

NATMAD 3

Overdådigt udvalg af danske øko-
oste og charcuteri fra *Troldgården*
med surdejsbrød, hjemmesylt og
safran-aioli
155 kr / kuvert

*Menuen tilbydes ud af huset i
perioden 12. april – 23. maj
2027*

Alle priser er pr. kuvert, inkl.
moms, og forudsætter en
bestilling på minimum **6**
kuverter med **samme retter til**
hele selskabet.

Menuen kan tilpasses vegansk,
vegetarisk og relevante
allergihensyn – både for enkelte
gæster og for hele selskabet.

Menuen følger sæsonens
råvarer, som så vidt muligt er
lokale, danske og økologiske.

Mindre justeringer kan
forekomme, hvis enkelte råvarer
ikke kan skaffes i

tilfredsstillende kvalitet. Ved væsentlige ændringer aftales dette forud.

Maden anrettes på pænt service som delemad til bordene eller buffet; desserten er dog portionsanrettet.

Hele menuen kan også portionsanrettes. Dette forudsætter, at én eller flere kokke følger med, afhængigt af menu og antal gæster.

Vi kan efter aftale sende én eller flere kokke med til opvarmning og anretning.

Pris: **695 kr. pr. time pr. kok**, beregnet **fra afgang fra Skafferiet og til retur.**

Af hensyn til friskhed anbefaler vi, at hovedretten varmes af jer, hvis der ikke medfølger kok.

Ønskes opvarmning hos os, kan dette ske inden afhentning eller levering mod en **engangspris på 150 kr.**

Maden afhentes som udgangspunkt hos os i Skafferiet, medmindre der medfølger kok.

Ønskes levering, faktureres **100 kr. i startgebyr samt 6 kr. pr. kørt kilometer.**

Rengjort service afleveres hos os **senest i ugen efter arrangementet.**

Alternativt kan afhentning aftales på samme vilkår som levering.

Afleveres servicen ikke rengjort, faktureres **pr. påbegyndt opvaskertime à 395 kr.**

Det **endelige antal kuverter** skal oplyses **senest 10 dage før arrangementet**, da råvarer herefter bestilles, og forberedelser påbegyndes. Et oplyst **cirka-antal betragtes som endeligt**, medmindre vi modtager rettelser inden for denne frist.

Ligeledes lægges det højeste antal i et oplyst interval (fx 10–20 personer) til grund for indkøb, forberedelse og fakturering, såfremt vi ikke modtager et endeligt antal inden fristen.

Afbud senere end 10 dage før arrangementet faktureres med **50 %.**

Ved afbud eller aflysning **inden for 5 dage** faktureres **100 %.**

Faktura fremsendes efter arrangementet til betaling via bankoverførsel.

Vi modtager som udgangspunkt

ikke kort eller kontanter.

Der tages forbehold for trykfejl,
mindre ændringer samt råvarer,
der ikke kan fremskaffes.

Kontoret træffes telefonisk mandag til fredag kl. 9-12 for bestillinger og spørgsmål.
Vi planlægger gerne menu møder og samtaler på hverdage uden for dette tidsrum efter
aftale, og mødetidspunkter afhænger af den enkelte uge.