

FRØKEN OLFERT

Frøken Olfert's

Lille buffet

*Røget hellefisk med plukket salat
og semi-soltørrede cherry tomater*

Krebsehalesalat med mango



*Ovnristet kalvefilet
– ristet med salvie, rosmarin og hvidløg,
serveret med hjemmelavet salsa verde*

Kyllingebryst på spyd med sød chili og soya

*Svampe bagt i balsamico
med grillede peberfrugter og artiskokker*

Olfert's kartoffelsalat eller nye kartofler

*Gulerodssalat med ananas og æbler,
smagt til med ingefær og lime*

Rødbedesalat med pærer og pinjekerner



Dessert eller ost

*Pris pr. kuvert 260,-
Min. 10 kuverter*

Alle buffeter serveres med økologisk brød

Frøken Olfert's

Store buffet

Rejer på spyd med chili og mangodressing

*Bønnesalat med buffalo mozzarella
og cherry tomater*

*Citronmarineret tuncarpaccio
med ruccola og kapers*



*Stegt unghanebryst med prosciutto**

*Kronhjortefilet med tyttebærsauce**

*Citronbagt laks med dild og hvidløgscreme**

Olfert's kartoffelsalat eller nye kartofler

*Ovnristede svampe og grillede peberfrugter
med ruccola og parmasanflager*

*Gulerodssalat med ananas og æbler,
smagt til med ingefær og lime*

*Langtidsbagt rodfrugtsalat
med salsa verde og tørrede tranebær*



Dessert eller ost

** 2 hovedretter: kr. 295,- pr. kuvert*

** 3 hovedretter: kr. 335,- pr. kuvert*

Min. 10 kuverter

Alle buffeter serveres med økologisk brød

Frøken Olfert's

Husmandskost

*Som noget nyt fastlægger vi dagens
husmandskost fra dag til dag.*

*Dagens husmandskost består af aftensmad
til 2 personer for kr. 135,-*

Ring og hør nærmere!

v/ Steve Devaney ■ Jægersborg Allé 37 ■ 2920 Charlottenlund
Telefon: 39 63 60 08 ■ Fax: 39 63 60 07 ■ www.frokenolfert.dk



FRØKEN OLFERT

Frøken Olfert's Italiensk buffet

*Citronmarineret tuncarpaccio
med rucola og kapers*

*Capresesalat - frisk mozzarella og
tomat med basilikum*

Tyndskåret prosciutto med melonsalat



*Ovnristet kalvefilét
- ristet med salvie, rosmarin og hvidløg
serveret med hjemmelavet salsa verde*

Unghane med rosmarin - og basilikumpesto

Marineret artiskoksalat

Pastasalat eller italiensk kartoffelsalat

*Salat af grillede corchetter, bagte svampe
og semisoltørrede tomater*

*Salat af aubergine og peberfrugt -
med balsamicodressing*



Dessert eller ost

*Pris pr. kuvert 295,-
Min. 10 kuverter*

Alle buffeter serveres med økologisk brød

Frøken Olfert's Menu

Dagens hjemmelavede suppe



*Citronmarineret tuncarpaccio
med rucola og kapers*

*Carpaccio af seared kalvefilet med semi-
soltørrede tomater, rucola og parmasanflager*



Helstegt kronhjortefilet

*Unghanebryst farseret
med gedeost og soltørrede tomater*

Gratineret laksefilet

Grillet kalvefilet (som steg eller bøffer)

Nye kartofler eller flødekartofler

Årstidens grøntsager

Valg af køkkenets hjemmelavede saucer eller salsa



Gratineret gedeost med citron og basilikumpesto



Dessert

*Pris ved 3 retter 195,- · 4 retter 230,-
5 retter 260,- · Min. 6 kuverter*

Alle buffeter serveres med økologisk brød

Ring og hør nærmere!

v/ Steve Devaney ■ Jægersborg Allé 37 ■ 2920 Charlottenlund
Telefon: 39 63 60 08 ■ Fax: 39 63 60 07 ■ www.frokenolfert.dk

