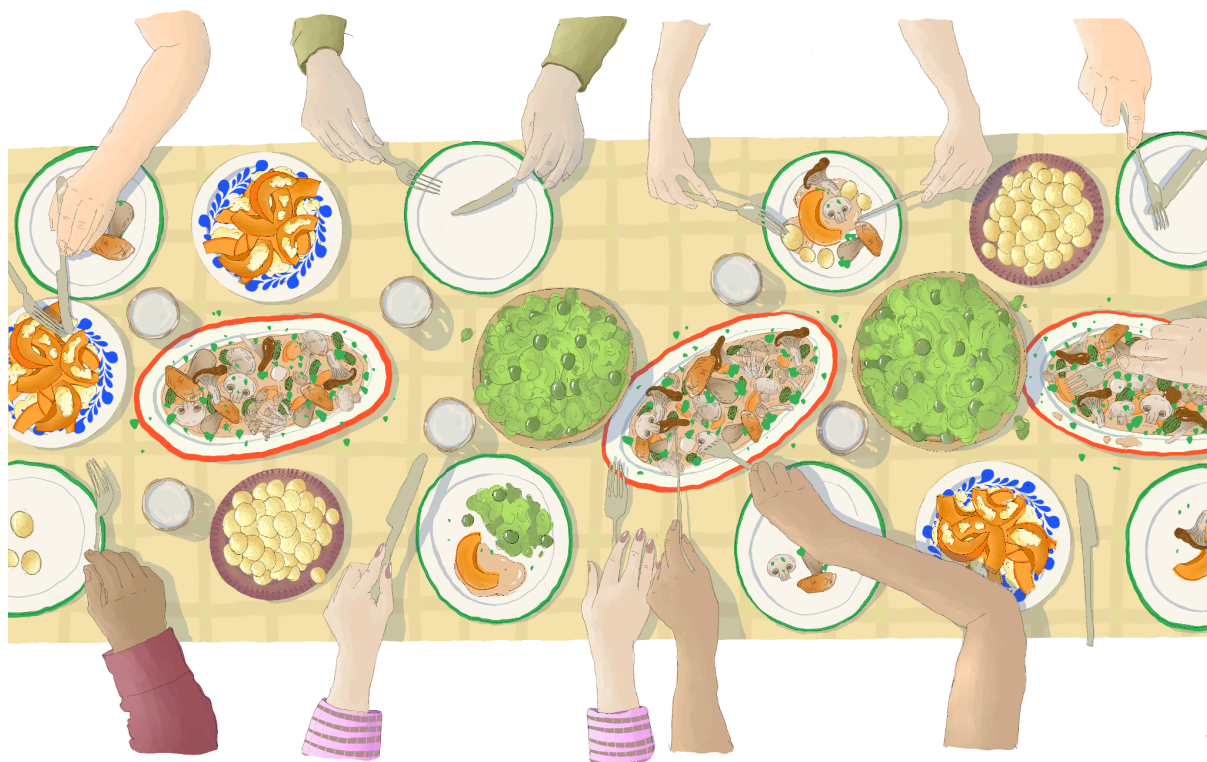


Flere Fugle's MENUER



ud af huset
2024/25

VELKOMMEN TIL

Vores råvarer er altid økologiske og så vidt muligt udvalgt fra lokale landmænd og dyrket med stor omtanke for jorden og miljøet.

Sidst men ikke mindst er det værd at nævne, at vi arbejder målrettet for bedre forhold og vilkår i restaurationsbranchen, og derfor arbejder alle vores medarbejdere f.eks. under overenskomst.

Alt vores brød og bagværk er selvfølgelig lavet i vores bageri.

Har I har ønsker til en menu, som I ikke ser indfriet på de næste sider, så tøv ikke med at tage kontakt til os på catering@flerefugle.dk eller tlf. 25115224.

Alle nedenstående priser er inklusiv moms.

Musvitten (min. 30 pax)

- inkluderet i lejen

Menuen serveres med baguette og surdejsbrød fra bageriet

Første servering:

Burrata med chilimarinerede appelsiner og sprøde mandelflager
Romesco af ristede mandler og grillet peberfrugt
Sort oliventapenade

Anden servering:

Kylling med café de paris sauce og frisk persille
Gnocchi med brunet smør og salvie
Grøn salat med husets vinaigrette og sprød topping

Dessert:

Brownie med vaniljeis og kompot af sæsonens bær

Musvitten på italiensk (for selskaber under 30 pax)

- inkluderet i lejen

Første servering:

Romesco af ristede mandler og grillet peberfrugt
Stracciatella med baba ganoush, mynte og paprika
Ansjoser m. citron
Surdejsbrød

Anden servering:

Blandede surdejspizzaer - serveres løbende
Grøn salat med husets vinaigrette og sprød topping

Dessert:

Tiramisu

Sneppen (+ 120,- pr. kuvert)

Menuen serveres med baguette og surdejsbrød fra bageriet

Første servering:

Burrata med chilimarinerede appelsiner og sprøde mandelflager
Cremede østershatte i radicchio med ristet boghvede
Tonnato sauce m. bagte tomater og friterede kapers

Anden servering:

Kylling med café de paris sauce og frisk persille
Gnocchi med brunet smør og salvie
Grillet spidskål med goma mayo og ristet sesam
Grøn salat med husets vinaigrette og sprød topping

Dessert:

Brownie med vaniljeis og kompot af sæsonens bær

eller

Tiramisu

Kongeørnen (+230,- pr. kuvert)

Menuen serveres med baguette og surdejsbrød fra bageriet

Snacks:

Romesco af ristede mandler og grillet peberfrugt
Sort oliventapenade
Saltmandler og oliven
Grissini

Første servering:

Burrata med chilimarinerede appelsiner og sprøde mandelflager
Cremede østershatte i radicchio med ristet boghvede
Tonnato sauce m. friterede kapers og citron

Anden servering:

Kylling med café de paris sauce og frisk persille
Pomme anna i fad med vinterurter
Labneh med honning-bagte rødder med gurkemeje og sumak-løg
Grøn salat med husets vinaigrette og sprød topping
Surdejsbrød fra bageriet.

Dessert:

Brownie med vaniljeis og kompot af sæsonens bær

eller

Basque cheesecake med sæsonens bærkompot

NATMAD

Savory frøsnapper fra bageriet (+ 35 kr.)

Surdejsbrød, ost og pølse (+85 kr.)

Pølsehorn fra bageriet med tomatchutney (+45 kr.)