



www.gastronomiexpresen.dk

T: 40 96 17 12

E: soren@gastro-co.dk

FROKOSTEN UGERNE 27, 28 & 31, 32

UGE 27

Mandag d. 3.7

Helstegt mørbrad af dansk gris med letcremet svampefricassé, persillekartofler, råsyltede courgetter i syrlig vaniljelage, salat på sommerkål, citrus og ristede nødder, groft brød

Vegetar: marinerede aubergine i panko i stedet for svinemørbrad

Tirsdag d. 4.7

Let krydrede kalkundeller med bagte urter, tomat-løgkompot, ristet blomkålssalat og hvedekerner med forårsløg, tørrede søde bær og lime, surdejsbrød

Vegetar: urtedeller i stedet for kalkundeller

Onsdag d. 5.7

2 udgaver af den danske torsk.

Bagte lameller med urte brødkrumme på grøntfricassé

Ceviche af friskfanget Østersø torsk, med lime – koriander og peber komponeret salat og surdejsbrød.

Vegetar: asparges og nye porrer i stedet for torsk

Kagen: drømmekage fra Brovst

Torsdag d. 6.7

Tarteletter med kylling og urter samt asparges, komponeret salat, små danske kartofler i salsa verde og friskbagt rosmarinbrød

Vegetar: vegetarisk udgave med hvide bønner i stedet for kylling

Fredag d. 7.

FREDAGSSTEG!!

Okseculottesteg med Timian og havsalt , nye kartofler med mild hvidløgs-persilledip, grønne grøntsager , fyldig grøn salat og surdejsbrød

Vegetar: Tomattærte med talleggio og timian i stedet for okseculotte.



www.gastronomiexpresen.dk

T: 40 96 17 12

E: soren@gastro-co.dk

Uge 28

Mandag d.10.7

Marineret kalkuncuvette med spidskommen – spicy karry – citrongræs
Basmati ris – kokosflakes – krydret tomat-kokos sauce – kardemomme brød

Marinerede tofu i stedet for kalkun

Tirsdag d 11.7

Wokret med grøntsager og tigerrejer serveret i lune nudler og spicy sauce
Melonsalsa med mynte og kålsalat samt sprøde brød

Vegetar: wokret med stegte okra i stedet for tigerrejer

Onsdag d. 12.7

Nakke af dansk gris med persille og citrus, pasta med bagte grøntsager, blomkålscrudité med mandler og yoghurt. rosmarin foccacia

Vegetar: sommerselleri” hasselbach” i stedet for nakke af gris

Torsdag d.13.7

Kyllingeboller i urtefricassé med nye kartofler og dild-asier i egen lage, sprød romaine med mormordressing og ristede solsikker.

Vegetar: lun bønneterrin i stedet for kyllingeboller

Kagen: krydderkage med flødeost og citronskal

Fredag d. 14.7

Madpandekager med oksekød og diverse fillings ”Mexicana”

Vegetar: Bagte bønner og grøntsager i stedet for oksekød

Lidt sødt: lille jordbærtærte med mørk chokolade og vaniljecreme

God sommerferie vi ses mandag d. 31.7.2017



**GASTRONOMI
EXPRESSEN**



www.gastronomiexpresen.dk

T: 40 96 17 12

E: soren@gastro-co.dk

Uge 31

Mandag d. 31.7

Stegt kyllingebryst med salat af nye kartofler, grov sennep og estragon
Spinatsalat med ristede kerner og courgetter, groft brød og olivenolie

Vegetar: Marineret stegt haloomi i stedet for kyllingebryst.

Tirsdag d. 1.8

Marinerede spareribs "chinastyle" med springløg og jordnødder, nudler og stegte
grøntsager hoisin, kålsalat sur-sød samt nøddebrød

Vegetar: Bagte auberginer i stedet for spareribs

Onsdag d. 2.8

Grøntsagsminestrone med butterbeans og tomat

Vegetar: samme.

Kagen: Brombærmuffin med vaniljecremefraiche og lime

Torsdag d. 3.8

Laksen og dens fætter ørreden, både kold og varm, spidskålssalat og surdejsbrød

Fredag d. 4.8

Stor buffet med pålæg, groft brød, salater og lune indslag

Vegetar: Masser af vegetariske indslag



**GASTRONOMI
EXPRESSEN**



www.gastronomiexpresen.dk

T: 40 96 17 12

E: soren@gastro-co.dk

Uge 32

Mandag d. 7.8

Spaghetti med tigerrejer og grøntsager i citrus og basilikum, grov salat med ristede jordnødder, groft brød

Vegetar: Vegetarisk spaghetti ret med tofu i stedet for tigerrejer

Tirsdag d. 8.8

Kylling i rød karry med piment og løg, nudler og koriander, grøntsticks med dip, letristet kålsalat med sesammarinade

Vegetar: Porre-svampetærte

Onsdag d. 9.8

Klassiske frikadeller med hjemmesyltede agurker, nye kartofler og letstuvet spidskål, fyldig grøn salat og groft brød

Vegetar: Urtedeller i stedet for alm. Frikadeller

Kage: brombær mazarinkage

Torsdag d. 10.8

Marinerede nakkekoteletter, cous cous med lime og krydderurter
Auberginedip med grøntsticks samt tomatsalsa.

Vegetar: Falafel i stedet for kotelet.

Fredag d. 11.8

Tid til en US burger med fritter og et lille stykke chokolade bagefter

Vegetar: Vegetarisk burger med bønnebøf i stedet for okseburger.