



www.gastronomiexpresen.dk

T: 40 96 17 12

E: soren@gastro-co.dk

FROKOSTEN UGERNE 41 - 44

Uge 41

Mandag d. 9.10

Kylling teriyaki med wok grøntsager og nudler, 2 fyldige salater, mango chutney og chilolie samt sesambrød

Vegetarer: tofu teriyaki i stedet for kylling

Tirsdag d. 10.10

Hakkebøf med 3 slags glaserede løg, asier, persillekartofler, blomkålssalat med krydderdressing og croutons

Vegetarer: Tærte med efterårets svampe med timian i stedet for hakkebøf

Onsdag d. 11.10

Mulligatawny suppe med fjerkræ, ris og grøntsager i rød kokosmælk, hertil indiske brød

Vegetarer: Vegetarisk mulligatawny med linser i stedet for kylling

Kagen: Hjemmelavede romkugler trillet i kokos

Torsdag d. 12.10

3 dejlige udgaver af den norske laks lavet med kreative tilbehør og surdejsbrød

Vegetarer: Grøntsags risotto med gruyere i stedet for laks

Fredag d. 13.10

80érnes bohème:

Oksecuvette stegt med timian og en anelse hvidløg, hertil fritter, kold sauce bearnaise, bagte courgetter grønne salater og små hvedeboller

Vegetarer: Kartoffel samosa med timian og hvidløg i stedet for cuvette



**GASTRONOMI
EXPRESSEN**



www.gastronomiexpresen.dk

T: 40 96 17 12

E: soren@gastro-co.dk

Uge 42

Mandag d.16.10

Nakkekam *boulangere* med løg og kartofler i let sauce, salat med bagte grøntsager. Surt, friskbagt surdejsbrød

Vegetarer: Broccolitærte med tofu og ristede kikærter

Tirsdag d. 17.10

Spaghetti med bagte urter - med en anelse bid i - krydrede tigerrejer samt persilleolie. Tomatsalat med mozzarella samt mandelbrød

Vegetarer: Tofu i stedet for tigerrejer

Onsdag d. 18.10

Torsk *orly* (friturestegt torsk i dej) med dip, stegte ris og grøntsager, sprød broccolisalat og groft brød

Vegetarer: Rodfrugter *orly* i stedet for Torsk

Torsdag d. 19.10

Burning luv' X-LARGE! Bacon, rødder og syltede rødbeder

Vegetarer: Kidney bønner i stedet for bacon

Kagen: Æblemuffin med kaneltopping

Fredag d. 20.10

Alle: Buffet grande med indslag fra ind og udland, sundt og groft, koldt og varmt



www.gastronomiexpresen.dk

T: 40 96 17 12

E: soren@gastro-co.dk

Uge 43

Mandag d. 23.10

Coq au vin med svampe og perleløg, løse ris, cornichons og fyldig salat, surdejsbrød

Vegetarer: Tomat-bønnefrikasse med svampe og perleløg i stedet for kylling

Tirsdag d. 24.10

Klassiske frikadeller med letstuvet hvidkål, persillekartofler og syltede agurker, groft brød

Vegetarer: Tortilla med selleri og porrer i stedet for frikadeller

Onsdag d. 25.10

Kalkunchunks i indisk rub, serveret med bagte kartoffeltern, yoghurt med tomat og mynte

Vegetarer : daal i stedet for kalkun

Kagen: Gulerodskage med cremet topping tilsmagt med lime.

Torsdag d. 26.10

Paella catalana, med kylling, pillede rejer, peberfrugter, citron og persille, chiliolie og brød

Vegetarer: Vegetarisk paella

Fredag d. 27.10

Build it your way: Highway 1 burger med udsigt til både bacon, ost, salatfyld og chilimayo til fritterne.

Vegetarer: Vegetarisk burgerudgave



www.gastronomiexpresen.dk

T: 40 96 17 12

E: soren@gastro-co.dk

Uge 44

Mandag d. 30.10

Bankekød med pastinakker og klassisk kartoffel/græskarmos, syltede asier kikærtesalat

Vegetarer: Græskartærte med piment og cheddar

Tirsdag d. 31.10

Charcuteri med diverse kreative tilbehør og en lun udgave, masser af groft brød

Vegetarer: grønt festival i stedet for charcuteri

Onsdag d. 1.11

Lasagne med grøn salat, Heinz og groft brød

Vegetarer: grøntsagslasagne

Kagen: Pæretærte med marcipan og creme fraiche

Torsdag d. 2.11

Koteletter i fad – ligesom i 80érne

Vegetarer: Let cremede rodfrugter og hvide bønner i fad i stedet for koteletter

Fredag d. 3.11

Caesar salat med skindstegt kyllingebryst, pamesandressing og fyldig salat

Vegetarer: falafler i stedet for kylling