



## MENUER

- MENU NR. 1 TOUTE PARIS, dampede og stegte fiskefileter med spinat  
En branche, rejer, slikasparges, champignons, rogn, butterdejsstjerne, hummersauce og hollandaise.
- HELSTEGT KALVEMØRBRAD med blomkålsbuketter, sukkerærter, sesamkartofler, sprød salat og citronfløde sauce.
- ISANRETNING bund af vanilje parfait toppet med blandet sorbet kr. 339,00
- MENU NR. 2 LAKSEANRETNING, ferskrøget laks med friterede champignons, blæksprutter og hummerhaler, slikasparges, caviar, dild, creme fraiche og flûte.
- VILDAND hertil halve æbler med gelé, tyttebær, waldorf salat, en frisk grønsag, hvide og smørbrunede kartofler, vildtflødesauce tilsmagt med gorgonzola.
- LET FROSSEN FRAGILITÉPARFAIT på bærpurè hertil variation af frisk frugt.  
Kr. 320,00
- MENU NR. 3 RØDSPÆTTEFILET FARCI, dampede farserede rødspætte- fileter, stegte petitfileter, rejer, hakkede marksvampe, rød peber, butterdejssnitte og mild flødecarysauce.
- HELSTEGT OKSEFILET med sukkerærter, cherrytomater, haricots vert, grøn salat, pom. Anna og madagascasauce.
- ISANRETNING OTHELLO med marcipan og chokolade kr. 324,00
- MENU NR. 4 VARMRØGET LAKS, serveres kold, anrettet på salat med krydderurte creme fraiche og hjemmebagt brød.
- LAMMEKØLLE penslet med hvidløg, hertil timiansky, porrekartoffel samt tricolore af grøntsager og tomat Salat med oregano.
- FRISK FRUGTSALAT med råcreme, nødder og chokolade. Kr. 310,00
- MENU NR. 5 KOLD HUMMERANRETNING, halv hummer hvor hummerkødet anrettes i skallen med fintskåret salat, slikasparges, lakserogn, krydderurt, citron, flûte og dressing.
- HELSTEGT OKSEMØRBRAD med grønsagskompot, farserede tomater, porrekartofler i fløde, grønsalat og rødvinssauce.
- PANDEKAGER flamberet i Grand Marnier med nødder, samt is og lun appelsinsauce.  
Kr. 349,00

- MENU NR. 6 RØGET ØSTERSØLAKS med friske urter, citrondressing og flûte
- HELSTEGT KALVEKAM med broccoli, grilltomat, mozzarellakartofler, sprød salat og skovsvampesauce.
- BAGT CHOKOLADEKAGE m/ 2 slags hjemmelavet is, pyntet med frisk frugt.  
Kr. 329,00
- MENU NR. 7 SKALDYRSTALLERKEN med krabbekød, hummerhaler, rejer, muslinger, sprød salat, tomat, citron, dild og en krydret dressing hertil hjemmebagt flûtes.
- ANDESTEG ELLER HELSTEGT SVINEKAM med æbler, svesker, rødkål, waldorfsalat, hvide og brunede kartofler hertil en lækker ande- eller flæskestegssauce.
- RUBINSTEINERKAGE, makronbund med hindbær, romfromage og petit four.  
Kr. 300,00
- MENU NR. 8 VINBAGT HAVTASKE på bund af kammuslinger, østershatte, spinat og chalotteløg med bisque af jomfruhummer hertil fennikelbrød.
- PERLEHØNEBRYST FARSERET hertil grøntsagssautè, sesamkartoffel, sprød salat og esdragonsauce.
- CHOKOLADEKAGE med trøffelcreme kr. 339,00
- MENU NR. 9 KOLD LAKS EN BELLEVUE med rejer, caviar, slikasparges, tomat, citron, dressing og flûte.
- HELSTEGT OKSEHØJREB med 2 slags friske grønsager, grilltomat, bagt kartoffel, blandet grøn salat og bearnaise.
- SOLBÆRSORBET, vanilleisbombe fyldt med solbærsorbet, serveres med frisk frugt.  
Kr. 329,00
- MENU NR. 10 LAKSETERRIN MED KAMMUSLINGER anrettet på plukket salat med urter, rejer, lakserogn og asparges, hertil safrancreme og tusindejsfisk.
- KALVEFILET SAUCE CHORON med 2 slags friske grøntsager, blandet grøn salat og persillekartofler.
- VANILLEIS MED HINDBÆRSORBET pyntet med hindbær. Kr. 333,00
- MENU NR. 11 RØDTUNGEFILET BONNE FEMME, dampede rødtunge- fileter med hakkede champignons og chalotteløg, butterdejsstjerne og sauce vin blanche med dild
- DYREKØLLE ELLER –RYG, halve æbler med gelé, waldorfsalat, tyttebær, smørbrunede og hvide kartofler, smørsauteret kål og vildt flødesauce.
- MANDELRAND med frugt og råcreme. Kr. 349,00

- MENU NR. 12 LAKSETATAR AF RØGET LAKS på marineret krølsalat hertil grøn asparges, lakserogn og urtepottebrød med kørvel.
- DYREMEDAILLON MED BACON, østershatte, bagt savoykål, sauce creme de cassis, smørstegte pillekartofler (sæson), cherrytomater, broccoli og tranebærkompot.
- DESSERTTALLERKEN bestående af kanelparfait, solbærsorbet, nøddekage og frugt.  
Kr. 341,00
- MENU NR.13 KOLD SØTUNGEROULADE med lakserogn, asparges, tang, urter, butterdejsfisk og sauce verte.
- GRILLERET OKSEMØRBRAD med farseret rødløg, sukkerærter, gratineret kartoffelflan, mild flødepeberrods creme og tomatsalat.
- VALNØDDEKAGE anrettet på tallerken med tropisk frugt og 2 slags is a part  
Kr. 359,00
- MENU NR. 14 SØTUNGESOUFFLÈ anrettet på spinat med hummerhaler, krebsesauce og caviarsnegle.
- KRONDYRFILET MED VILDVINSSKY, braiseret julesalat, 1 friske grøntsag, pom. Maximes og appelsinsalat.
- NØDDEKURV PÅ BÆRPURÈ med 2 slags is og frisk frugt. Kr. 355,00
- MENU NR. 15 OVNBAKT KNOB AF PIGHVAR OG ISING i persillefondue med havfrugt.
- KALV INDBAGT I EGEN FARS, hertil filokurv med sauterede rodfrugter, grøntsagsbuket, dijonsauce og pom. duchesse. Variation af salat.
- TRØFFELROULADE på orangecreme med frisk frugt. Kr. 330,00
- MENU NR. 16 OKSECARPACCIO, anrettet på sprød salat med soltørret tomat oliven og parmesan hertil hjemmebagt brød og smør
- VARM HUMMERSAUTÉ med svampe, krabbekød og tern af havtaske anrettet i hummerskal hertil snegl af rødtunge og ristop.
- NØDDE TOUILLE med nougat parfait på bærpuré hertil appelsinsorbet kr. 339,00
- Kok til anretning kr. 1800,00

Ved selskaber op til 35-40 couverts beregner vi 1 kok



## MENUER

der kan leveres uden kok til anretning

- MENU A      FERSKRØGET LAKS med flødestuvet spinat, slikasparges, dild og flûtes.  
  
HELSTEGT LAMMEKØLLE med hvidløg og krydderurter, tomatsalat, flødestuvede hvidløgskartofler, braiseret blegselleri, haricots vert og dijonsauce.  
  
GRAND MARNIER ISSOUFFLÉ. Kr. 310,00
- MENU B      KOLD HELLEFISK med ferskrøget laks, rogn, rejer, slikasparges, citron, urtesauce og flûtes  
  
HELSTEGT KALVEFILET med 2 slags friske grøntsager, sesam kartoffel, skysauce og sprød salat.  
  
ISANRETNING MED SORBET kr. 330,00
- MENU C      LAKSETATAR AF RØGET LAKS på marineret krølsalat hertil grøn asparges, lakserogn og urtepottebrød med kørvel  
  
POUSSIN hertil grøntsagstærte, råstegte orangekartofler, grøn salat med feta og oliven samt estragonsauce.  
  
MANDELRAND med frugt og råcreme kr. 319,00
- MENU D      ½ HUMMER PARISIENNE med krydret dressing og flûte  
  
KALKUNBRYST m/ krydret fars, 2 slags grøntsager, smørstegte kartofler, orangesauce og appelsinsalat med valnødder.  
  
CHOKOLADEKAGE kr. 309,00
- MENU E      KOLD LAKS EN BELLEVUE med rejer, caviar, slikasparges, tomat, citron, dressing og flûtes.  
  
KALVEMADAILLON MED BACON hertil smørsauterede bønner med løg, pom. risolles, blandet salat og pebersauce.  
  
FRUGTTÆRTE med creme fraiche kr. 329,00
- MENU F      KOGT KOLD RØDSPÆTTEFILET med krebs og grøntsagsdressing  
  
GAMMELDAGS OKSESTEG med hvide kartofler, grøntsager samt surt og sødt.  
  
FRISK FRUGTSALAT med råcreme kr. 289,00

MENU G	SØTUNGEPAPIETTER med sauce verte, caviar, slikasparges, tomat, citron og flûtes. OKSETOURNEDOS MED SAUCE BORDELAISE hertil en frisk grøntsag, bagt kartoffel og grøn salat. SARAH BERNHARDKAGE	kr. 349,00
MENU H	GRAVED LAKS med sennepsdressing DYREKØLLE I VILDTFLØDESAUCE med waldorfsalat, tyttebær og smørbrunede kartofler FRAGILITÉKAGE	kr. 329,00
MENU I	VARMRØGET LAKS serveres kold med krydderurtecremefraiche hertil hjemmebagt flûte. TIMIAN OG CITRONSTEGT KALVETYKSTEG med flødeporrekartofler, friske grønsager, timiansky og sprød salat. FRAGILITÉ ISANRETNING af nougat parfait	kr. 319,00
*****		
<b>SUPPER</b>	HUMMERSUPPE med hummerkød, piskefløde og asparges HØNSEKØDSUPPE med grøntsager, hønsekød og melboller OKSEKØDSUPPE med boller, kørvel og flûtes FLØDELEGERET ASPARGESSUPPE med små kødboller og asparges OKSEHALESUPPE med oksehalekød, asparges og urter GAZPACHO kold spansk tomatsuppe	kr. 87,00 kr. 45,00 kr. 45,00 kr. 45,00 kr. 55,00 kr. 45,00
<b>MELLEMRRETTER</b>	SPRÆNGT VAGTELBRYST på plukket salat CHAMPAGNESORBET AGURKESORBET LUNE BAGTE OSTEØSTÆNGER OG LINSER GORGONZOLA OG BRIE med flûtes, smør og druer LUN ROQUEFORTTÆRTE	kr. 69,00 kr. 31,00 kr. 29,00 kr. 79,00 kr. 53,00 kr. 56,00
<b>FORSLAG TIL NATMAD</b>	OKSEKØDSUPPE med boller, grønt og flûtes ASPARGESSUPPE med kødboller og flûtes HØNSEKØDSUPPE med strimler af hønsekød, urter og flûtes FRANSK LØGSUPPE med flûtes CARRYSUPPE med hønsekød og ris TOMATSUPPE med kødboller, nudler og porreringe UNGARNSK GULLASCHSUPPE med flûtes  SALTPÅLÆG med ost, brød, smør og pynt FRIKADELLER med kold kartoffelsalat GRØNTSAGSTÆRTER med brøndkarse, dijonsennep og groft brød PØLSEBORD med brød og smør fra kr.	kr. 49,00 kr. 49,00 kr. 49,00 kr. 49,00 kr. 55,00 kr. 49,00 kr. 65,00  kr. 90,00 kr. 75,00 kr. 65,00 kr. 99,00



## BUFFET

### BUFFET NR. 1

FISKETALLERKEN med torskerilette, grøn asparges, rogn, kørvel, laksecarpaccio og marinerede tigerrejer.

PROVENCESTEGT KALVETYKSTEG

STEGT ANDEBRYST

DYREKØLLE med svampesauce

KRYDDERURTEKARTOFFEL

MARINEREDE GRØNTSAGER

SALATBUFFET blandet salat, tomatsalat, feta, oliven og syltede hvidløg

2 SLAGS DRESSING

UDVALG AF FRANSKE OG ITALIENSKE OSTE

DESSERTBUFFET med frugtfad, fragilitetislagkage og chokoladetrøffelkage

HJEMMEBAGT BRØD og smør

kr. 335,00

Kok til anretning

kr. 1800,00

Min. 15 couverts

### BUFFET NR. 2

KOLD HELLEFISK med krydderurtedressing

SKALDYRSFYLD i melon

HELSTEGT OKSEHØJREB med rødvinssauce

FRANSK ANDEBRYST med orangesauce

EN FRISK GRØNTSAG

FRANSK KARTOFFELSALAT

COLESLAW

GRØN SALAT med buketter af grøntsager

GORGONZOLA / BRIE ANRETNING med frisk frugt

DESSERTBUFFET af forskellige kager og desserter

HJEMMEBAGT GROVBRØD og smør

kr. 329,00

Kok til anretning

kr. 1800,00

Min. 15 couverts

### **BUFFET NR. 3**

SKALDYRSTALLERKEN bestående af krabbekød, hvidløgsmarinerede rejer, krebsehaler og new zealandsk musling anrettet på plukket salat serveret med cremefraiche rørt m/ rogn og krydderurter

HELSTEGT HØJREBS FILET  
RØDVINSMARINERET KAMSTEG  
KALKUNBRYST omviklet med bacon  
KARTOFFELGRATIN med krydderurter  
PEBERSAUCE  
SAUTÉ af friske grøntsager  
GRØN SALAT med oliven, hvidsløgs stegte brødcroutoner og soltørret tomat  
2 SLAGS DRESSING

UDVALG AF DANSKE OSTE m/ tilbehør  
HJEMMEBAGT BRØD og smør

DESSERTBUFFET med frisk frugt, isanretning af hjemmelavet parfaitis og chokoladekage

Pris pr. cou. kr. 339,00

Kok til anretning kr. 1800,00

Min. 15 cou.

### **MIDDELHAVSBUFFET**

TAPASTALLERKEN med oksecarpaccio, lufttørret villanoskinke, chorizo pølse og rejer marineret i rød chili anrettet på fintskåret salat, pyntet med capersbær og soltørret tomat hertil mojo dressing

OVNSTEGT LAMMEKØLLE m/ rosmarin og hvidløg  
KALVESTEG M/ GORGONZOLASAUCE  
KYLLINGEBRYST marineret i pesto  
OVNBAGTE KARTOFLER med tomater  
RAVIOLI i tomatsauce  
GRÆSK SALAT med oliven, feta, tomat og høvlet parmesan  
TZATZIKI

2 SLAGS MIDDELHAVS OSTE med peberfrugt og druer  
TIRAMISU og frisk frugt

HJEMMEBAGT BRØD og smør, serveres til buffeten

Pris pr. couvert kr. 339,00

Kok til anretning kr. 1800,00

Min. 20 cou.

# BUFFET

Der kan leveres uden kok til anretning

## BUFFET A

FERSK RØGET ØSTERSØLAKS med friske urter  
LILLE ½ HUMMER parisienne

KALVEKAM med skovsvampesauce og grøntsagskompot  
DYREKØLLE i vildt flødesauce  
RUSTIK KARTOFFELSALAT  
RÅMARINERET RØDKÅL  
GRØN SALAT

BRIE, GONDOLA OG FRISK FRUGT  
2 SLAGS DESSERT efter ønske

HJEMMEBAGT GROVBRØD og smør

kr. 339,00

## BUFFET B

SPINATFARSERET LAKS med japansk tang  
PASTA MED SKALDYR i limesauce

KALKUNBRYST STEGT MED ESDRAGON anrettet på marinerede urter  
MØRBRADBØF i flødepaprikasauce  
PEBERSTEGT OKSEFILET med kold kartoffelsalat  
SPRØD SALAT

OSTEANRETNING  
BÆRTÆRTE med cremefraiche

HJEMMEBAGT BRØD og smør

kr. 319,00

## BUFFET C

KOLD SØTUNGEFILET med lakserulle og sauce verte  
DILDRAND med skaldyrsalat, pyntet med krebs

STEGT KALKUNBRYST med en lækker krydret fars  
LILLE OKSEMØRBRADBOEUF med en frisk grøntsag  
BLANDET GRØN SALAT  
PASTASALAT  
KARTOFFELSALAT

BRIE, GORGONZOLA OG HVIDLØGSOST hertil frisk frugt  
NØDDEKAGE med frugt og råcreme

GROVBRØD og smør

kr. 319,00



## **KOLD ANRETNING**

KOLD RØDSPÆTTEFILET med rejer og carrydressing  
GRAVED HELLEFISK med sennepssauce  
RØGET ÅL med røræg og purløg

KOLD OKSEFILET med kartoffelsalat  
SVINEKAM med rødkål, æbler og svesker  
LUN MØRBRADBØF i madagascarsauce hertil friske bønner  
BLANDET GRØN SALAT

BRIE, GORGONZOLA OG OSTEBJÆLKER med druer  
FRISK FRUGTSALAT med råcreme, nødder og chokolade

BRØD og smør

kr. 309,00

Leveres anrettet på fade og i skåle.  
Det varme er anrettet i ovnfaste serveringsskåle.  
Min. 12 couverts ved buffeter uden kok.

## **RECEPTIONS BUFFET**

FISKEROULADE med tang og rejer  
MELON MED SKALDYR  
MINI SANDWICH med fersk røget laks og dyrlægens natmad  
LUNE QUICHE LORRAINE  
SMÅ LUNE PANEREDE KYLLINGESTYKKER  
INDBAGTE KINAREJER  
SMÅ FRIKADELLER  
PØLSER I SVØB  
2 SLAGS DIP  
EMMENTHALER  
FRISK FRUGT  
KRANSEKAGE med nougat  
FLÛTE og smør

kr. 235,00

# RECEPTIONSFORSLAG

## RECEPTION 1

CANAPÉ MED LAKSEROULADE rogn og dild  
CANAPÉ MED COGNACSLEVERMOUSSE  
SMÅ KINARULLER  
COCKTAILPØLSER I BACONSVØB  
MINIFRIKADELLER med esdragon  
GRØNTSAGSTÆRTE  
GRØNTSAGSFADE med dip  
CHERRYTOMATER MED OSTEFYLD  
BRIE OG OSTEHAPSER med druer  
MELONSTYKKER  
FRUGTANRETNING  
KRANSEKAGEKONFEKT  
SARA BERNHARDKAGER

Pris pr. cou.

kr. 239,00

## RECEPTION 2

2 SLAGS MINISANDWICH  
PØLSER I BACONSVØB  
SMÅ FRIKADELLER med timian  
GRØNTSAGSSTAVE med dip  
DADLER MED OSTECREME  
OSTEHAPSER med druer  
FRUGTFAD  
FYLDTE CHOKOLADER  
KRANSEKAGE MED NOUGAT

Pris pr. cou.

kr. 185,00

## RECEPTION 3

3 STK. LUKSUS MINISANDWICH  
SMÅ FRIKADELLER  
PØLSER i svøb  
KRANSEKAGE med nougat  
UDSKÅRET FRUGTTÅRN  
JORDBÆR med CHOKOLADEDYP

Pris pr. cou.

kr. 139,00

## RECEPTION

<input type="checkbox"/> 2 SMÅ KINARULLER	kr. 25,00
<input type="checkbox"/> 2 INDBAGTE KINAREJER	kr. 25,00
<input type="checkbox"/> 2 INDBAGTE BLÆKSPRUTTER	kr. 25,00
<input type="checkbox"/> 2 COCKTAILPØLSER I BACONSVØB	kr. 25,00
<input type="checkbox"/> SVESKE OG ABRICOT I BACONSVØB	kr. 25,00
<input type="checkbox"/> 2 MINI FRIKADELLER	kr. 25,00
<input type="checkbox"/> MINISANDWICH	kr. 19,00
<input type="checkbox"/> MINISANDWICH LUKSUS	kr. 22,00
<input type="checkbox"/> TOAST MED HØNSEMOUSSE	kr. 20,00
<input type="checkbox"/> MINICROISSANT MED FYLD	kr. 25,00
<input type="checkbox"/> CANAPÉ- COGNACLEVERMOUSSE ELLER LAKSEROULADE	kr. 35,00
<input type="checkbox"/> CANAPÉ- RØGET ÅL M/ RØRÆG ( med forbehold)	kr. ?
<input type="checkbox"/> CANAPÉ- FERSKRØGET LAKS, REJER ELLER PASTRAMI	kr. 35,00
<input type="checkbox"/> BUTTERDEJSSNEGL M/ OLIVENFYLD	kr. 18,00
<input type="checkbox"/> OLIVEN, FETA OG SYLTEDE HVIDLØG	kr. 15,00
<input type="checkbox"/> SØTUNGEROULADE MED SAUCE VERTE	kr. 35,00
<input type="checkbox"/> SKALDYRSSALAT M/ MELON	kr. 29,00
<input type="checkbox"/> SKINKERULLE MED PEBERROD	kr. 25,00
<input type="checkbox"/> PARMASKINKE MED MELON	kr. 25,00
<input type="checkbox"/> GRØNTSAGSSTAVE MED DIP	kr. 19,00
<input type="checkbox"/> PASTASALAT	kr. 20,00
<input type="checkbox"/> GRØN SALAT	kr. 18,00
<input type="checkbox"/> QUICHE LORRAINE	kr. 25,00
<input type="checkbox"/> CHERRYTOMAT MED OSTEFYLD	kr. 19,00
<input type="checkbox"/> DADEL MED OSTECREME	kr. 19,00
<input type="checkbox"/> PUMPERNIKKEL M/ GORGONZOLACREME	kr. 19,00
<input type="checkbox"/> OSTEHAPS MED DRUE	kr. 22,00
<input type="checkbox"/> BRIE OG EMMENTHALERHAPS	kr. 22,00
<input type="checkbox"/> BRIELAGKAGE	kr. 25,00
<input type="checkbox"/> FRUGTFAD	kr. 25,00
<input type="checkbox"/> FRUGTANRETNING	kr. 29,00
<input type="checkbox"/> MINICHOKOLADESKÅL MED FYLD	kr. 22,00
<input type="checkbox"/> KRANSEKAGEKONFEKT	kr. 22,00
<input type="checkbox"/> MINI SARA BERNHARD KAGE	kr. 25,00
<input type="checkbox"/> KRANSEKAGE MED NOUGAT	kr. 22,00
<input type="checkbox"/> FYLDT CHOKOLADE	kr. 25,00
<input type="checkbox"/> FRISK FRUGT MED CHOKOLADESNIP	kr. 19,00
<input type="checkbox"/> JORDBÆRTRÆ	Dagspris
<input type="checkbox"/> BRØD & SMØR	kr. 19,00

Receptioner min. 30 couverts, kok kan bestilles til anretning



# PALÆ DINÉR'EN

*La Cuisine des Saisons*

GLADSAXEVEJ 55  
2860 SØBORG  
TLF. 39 69 08 64 – MO. 2613 4229  
[WWW.PALAE.DK](http://WWW.PALAE.DK) –E-MAIL MENU@PALAE.DK

\*\*\*\*\*

*Kontortid mandag – fredag kl. 9.00 – 16.00 eller efter aftale.  
tlf. 39 69 08 64 – fax. 39 69 08 64*

\*\*\*\*\*

*Palæ dinér'en er grundlagt i 1934 og er en af  
Danmarks mest erfarne specialforretninger i festmiddage.*

*Hele vor dygtige stab står parat til at opfylde ethvert ønske,  
Hvad enten det drejer sig om familiefesten eller firmareceptionen.*

*Mange tilfredse kunder gennem tiden er Deres garanti for  
Topkvalitet, velsmag og smukke anretninger.*

\*\*\*\*\*

*Alle retterne i vor brochure er forslag, som kan kombineres efter  
ønske, og vi hjælper Dem gerne med sammensætningen.*

*Vi er naturligvis også behjælpelige, hvis De har specielle ønsker*

\*\*\*\*\*

*Alle ordre bekræftes skriftligt  
Ved couvertantal under 12 tillægges et ekstra gebyr*

*Vi medbringer fade, skåle og saucekander til anretning samt de  
fornødne køkkenredskaber.*

*Afbestilling af couverts senest 3 hverdage før festen.*

*Betaling: Kontant ved levering, hvis ikke andet er aftalt*

*Vi beregner os et mindre beløb til transport*

***Alle priser er af i dag, pr. couvert og incl. 25 % moms, 1. januar 2011***

*Vi kan endvidere være behjælpelige med timehjælp  
leje af service, telt, bryllupskage, bryllupskørsel m.m.*