



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, buttedejsstjerne 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 rødæg, sukkerærter, gratineret kartoffelflan, mild flødepeberrods creme og tomat Salat.

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 orange creme 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

SUPPER	HUMMERSUPPE med hummerkød, piskefløde og asparges	kr. 87,00
	HØNSEKØDSUPPE med grøntsager, hønsekød og melboller	kr. 45,00
	OKSEKØDSUPPE med boller, kørvel og flûtes	kr. 45,00
	FLØDELEGERET ASPARGESSUPPE med små kødboller og asparges	kr. 45,00
	OKSEHALESUPPE med oksehalekød, asparges og urter	kr. 55,00
	GAZPACHO kold spansk tomatsuppe	kr. 45,00

MELLEMRERTER

SPRÆNGT VAGTELBRYST på plukket salat	kr. 69,00
CHAMPAGNESORBET	kr. 31,00
AGURKESORBET	kr. 29,00
LUNE BAGTE OSTEESTÆNGER OG LINSER	kr. 79,00
GORGONZOLA OG BRIE med flûtes, smør og druer	kr. 53,00
LUNROQUEFORTTÆRTE	kr. 56,00

FORSLAG TIL NATMAD

OKSEKØDSUPPE med boller, grønt og flûtes	kr. 49,00
ASPARGESSUPPE med kødboller og flûtes	kr. 49,00
HØNSEKØDSUPPE med strimler af hønsekød, urter og flûtes	kr. 49,00
FRANSK LØGSUPPE med flûtes	kr. 49,00
CARRYSUPPE med hønsekød og ris	kr. 55,00
TOMATSUPPE med kødboller, nudler og porrerenge	kr. 49,00
UNGARNSK GULLASCHSUPPE med flûtes	kr. 65,00
SALTPÅLÆG med ost, brød, smør og pynt	kr. 90,00
FRIKADELLER med kold kartoffelsalat	kr. 75,00
GRØNTSAGSTÆRTER med brøndkarse, dijonsennep og groft brød	kr. 65,00
PØLSEBORD med brød og smør fra kr.	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 rødvinsauce

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, krebshealer 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 sød 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

☐ 2 SMÅ KINARULLER	kr. 25,00
☐ 2 INDBAGTE KINAREJER	kr. 25,00
☐ 2 INDBAGTE BLÆKSPRUTTER	kr. 25,00
☐ 2 COCKTAILPØLSER I BACONSVØB	kr. 25,00
☐ SVESKE OG ABRICOT I BACONSVØB	kr. 25,00
☐ 2 MINI FRIKADELLER	kr. 25,00
☐ MINISANDWICH	kr. 19,00
☐ MINISANDWICH LUKSUS	kr. 22,00
☐ TOAST MED HØNSEMOUSSE	kr. 20,00
☐ MINICROISSANT MED FYLD	kr. 25,00
☐ CANAPÉ- COGNACLEVERMOUSSE ELLER LAKSEROULADE	kr. 35,00
☐ CANAPÉ- RØGET ÅL M/ RØRÆG (med forbehold)	kr. ?
☐ CANAPÉ- FERSKRØGET LAKS, REJER ELLER PASTRAMI	kr. 35,00
☐ BUTTERDEJSSNEGL M/ OLIVENFYLD	kr. 18,00
☐ OLIVEN, FETA OG SYLTEDE HVIDLØG	kr. 15,00
☐ SØTUNGEROULADE MED SAUCE VERTE	kr. 35,00
☐ SKALDYRSSALAT M/ MELON	kr. 29,00
☐ SKINKERULLE MED PEBERROD	kr. 25,00
☐ PARMASKINKE MED MELON	kr. 25,00
☐ GRØNTSAGSSTAVE MED DIP	kr. 19,00
☐ PASTASALAT	kr. 20,00
☐ GRØN SALAT	kr. 18,00
☐ QUICHE LORRAINE	kr. 25,00
☐ CHERRYTOMAT MED OSTEFYLD	kr. 19,00
☐ DADEL MED OSTECREME	kr. 19,00
☐ PUMPERNIKKEL M/ GORGONZOLACREME	kr. 19,00
☐ OSTEHAPS MED DRUE	kr. 22,00
☐ BRIE OG EMMENTHALERHAPS	kr. 22,00
☐ BRIELAGKAGE	kr. 25,00
☐ FRUGTFAD	kr. 25,00
☐ FRUGTANRETNING	kr. 29,00
☐ MINICHOKOLADESKÅL MED FYLD	kr. 22,00
☐ KRANSEKAGEKONFEKT	kr. 22,00
☐ MINI SARA BERNHARD KAGE	kr. 25,00
☐ KRANSEKAGE MED NOUGAT	kr. 22,00
☐ FYLDT CHOKOLADE	kr. 25,00
☐ FRISK FRUGT MED CHOKOLADESNIP	kr. 19,00
☐ JORDBÆRTRÆ	Dagspris
☐ 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 – mobil. 2613 4229

WWW.PALAE.DK –E-MAIL MENU@PALAE.DK

*Kontortid mandag – fredag kl. 9.00 – 16.00 eller efter aftale.
tlf. 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 2018

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