



MENUER

- MENU NR. 1 TOUTE PARIS, vindampede og stegte rødspættefileter med spinat en branche, nordsø rejer, grønne asparges, champignons, tangrogn, butterdejsstjerne, hummersauce og hollandaise.
- HELSTEGT "HIMMERLAND" KALVEMØRBRAD med blomkålsbuketter, sukkerærter, sesamkartofler, sprød salat og citronfløde sauce.
- ISANRETNING bund af vanilje parfait toppet med blandet bærsorbet kr. 349,00
- MENU NR. 2 LAKSEANRETNING, ferskrøget laks med friterede champignon, blæksprutte og King prawn, grønne asparges, caviart, dild, creme fraiche og koldhævet hvede flûtes
- VILDAND hertil halve æbler med gelé, tyttebær, waldorf salat, en frisk grønsag, hvide og smørbrunede vildmose kartofler, vildtflødesauce tilsmagt med gorgonzola.
- LET FROSSEN FRAGILITÉPARFAIT på bærpurè hertil variation af frisk frugt.
Kr. 329,00
- MENU NR. 3 RØDSPÆTTEFILET FARCI, dampede farserede rødspætte fileter, stegte petitfileter, nordsø rejer, hakkede marksvampe, rød peber, butterdejssnitte og mild fløde carrysauce.
- HELSTEGT "GRAIN FEED" OKSEFILET med sukkerærter, cherrytomater, haricots vert, grøn salat, pom. Anna og Madagaskar pebersauce.
- ISANRETNING "OTHELLO" vanilje isparfait med flødeskum, marcipanovertræk, chokolade og bærpynt
kr. 349,00
- MENU NR. 4 PALÆ'S EGEN VARMRØGET FÆRØSKE LAKS anrettet på SIFFONADE AF HJERTESALAT, NORDSØREJER med Goma Wakarme, krydderurte creme fraiche og kold hævet fennikle hvedebrød.
- IRSK LAMMEKØLLE stegt med rosmarin, citron, hvidløg, hertil timiansky, porrebagt flødekartoffel samt tricolore af sæson grøntsager og tomat salat med oregano.
- 1/2 MELON MED FRISK FRUGTSALAT med bær, RÅCREME, nødder og chokolade.
Kr. 329,00
- MENU NR. 5 KOLD HUMMERANRETNING, halv canadisk hummer hvor hummerkødet anrettes i skallen med fintskåret salat, grønne asparges, tangrogn, Goma Wakarme, krydderurt, citron, kold hævet hvede flûte og Thousand Island dressing.
- HELSTEGT "GRAIN FEED" OKSEMØRBRAD med grønsagsskompot, farserede tomater, porrekartofler i fløde, grøn salat og rødvinssauce.
- PANDEKAGER flamberet i Grand Marnier med BÆR, nødder, samt VANILJEIS og lun appelsinsauce.
Kr. 369,00

- MENU NR. 6 FERSK RØGET "FANØ" LAKS ANRETTE PÅ HJERTESALAT med frisk julienne af rodfrugt, grønne asparges, dilledressing og koldhævet hvedeflytes
- HELSTEGT "HIMMERLAND" KALVEKAM med broccoli, grilltomat, mozzarellakartofler, sprød salat og skovsvampesauce med fløde.
- BAGT CHOKOLADEKAGE med hjemmelavet isparfait, bærsorbet, pyntet med frisk frugt og chokoladespyd Kr. 349,00
- MENU NR. 7 SKALDYRSTALLERKEN med krabbekød, hummerhaler, håndpillede rejer, grøn gratineret musling, sprød salat, goma wakarme, lime, dild og en tricolore dressing med tang hertil hjemmebagt fennikel hvede flûtes, økosmør
- "TRADITIONEN TRO" ANDESTEG ELLER HELSTEGT "GENZ" SVINEKAM med pocherede æbler, svesker, rødkål, waldorfsalat, hvide og sukkerbrunede kartofler hertil en lækker ande- eller flæskestegssauce.
- RUBINSTEINERKAGE, makronbund med hindbær, romfromage friske bær og chokolade profiteroles. Kr. 329,00
- MENU NR. 8 VINBAGT HAVTASKE på bund af kammuslinger, smørstegte østershatte, babyspinat og chalotteløg med bisque af jomfruhummer hertil fennikelbrød.
- FRANSK PERLEHØNEBRYST FARSERET hertil grøntsags sauté, smørstegt sesamkartoffel, sprød salat med blåbær og feta og estragonsauce
- CHOKOLADEKAGE "GATEAU MARCEL" trøffelcreme, appelsinsorbet og bær Kr.379,00
- MENU NR. 9 KOLD LAKS EN BELLEVUE med håndpillede rejer, hjertesalat, caviart, grønne asparges, citron, dressing "Verte" og flûte.
- HELSTEGT KROGHÆNGT DANSK OKSEHØJREB med sæson friske grønsager, grilltomat, råstegte kartoffel, blandet grøn salat og bearnaise og bordelaise
- SOLBÆRSORBET på vaniljeis parfait, serveres med frisk ananas, jordbær og chokoladespyd Kr. 359,00
- MENU NR. 10 LAKSETERRIN MED KAMMUSLINGER anrettet på pluk salat med urter af rodfrugt, nordsørejer, tangrogn og asparges, hertil safrancreme og tusinddejsfisk.
- STEGT DANSK HIMMERLAND KALVEFILET med SAUCE CHORON med sæson friske grøntsager, blandet grøn salat og persillesmørkartofler.
- VANILLEIS MED HINDBÆRSORBET pyntet med hindbær. Kr. 359,00
- MENU NR. 11 RØDTUNGEFILET BONNE FEMME, vindampede rødtunge fileter med smørstegt champignons og chalotteløg, butterdejsstjerne og sauce vin blanche med dild
- STEGT KRONDYREKØLLE ELLER RYGFILET, pocheret æbler med gelé, waldorfsalat, råslyttranebær, smørbrunede kartofler, smørsauteret kål og vildt flødesauce.
- BAGT MANDELRAND med frugt og bær salat og råcreme. Kr. 389,00

- MENU NR. 12 LAKSETATAR AF RØGET LAKS på marineret hjertekrølsalat hertil grøn asparges, tangrogn og urtepotte hvedebrød med kørvel og økosmør
- STEGT KRONDYR MEDAILLON, smørstegte østershatte, bagt savoykål med æble og rødløg, sauce Creme de Cassis, smørstegte Vildmosekartofler (sæson), cherrytomater, broccoli og tranebærkompot.
- DESSERTTALLERKEN bestående af kanelparfait, solbærsorbet, nøddekage og frugt.
Kr. 371,00
- MENU NR.13 KOLD SØTUNGEROULADE med tangrogn, grønne asparges, urtejulienne, bagt butterdejsfisk og dressing Vertes.
- GRILLERET ”GRAIN FEED” OKSEMØRBRAD med farseret rødløg, sukkerærter, gratineret kartoffelflan, mild flødepeberrods creme og tomatsalat.
- BAGT VALNØDDEKAGE anrettet på tallerken med tropisk frugt og 2 slags is a part
Kr. 389,00
- MENU NR. 14 LAKSESOUFFLÈ anrettet på spinat med hummerhaler, krebsesauce og caviar snegle.
- STEGT KRONDYRFILET MED PORTVINSSKY, braiseret julesalat, 1 friske grøntsag, pom. Maximes og appelsinsalat med spire og pistacie.
- NØDDEKURV PÅ BÆRPURÈ med 2 slags is og frisk frugt. Kr. 385,00
- MENU NR. 15 VINBAGT KNOB AF PIGHVAR OG ISING i persillefondue med spinat og havfrugt.
- KALVETYKSTEG INDBAGT I EGEN FARS, hertil filokurv med sauterede rodfrugter, grøntsagsbuket, dijonsauce og pom. Duchesse. Variation af salat.
- BAGT TRØFFELROULADE, orangecreme med friske bær og frugt. Kr. 350,00
- MENU NR. 16 OKSECARPACCIO, anrettet på sprød hjertesalat med soltørret tomat, oliven og parmegiano, ristede pinjekerner hertil kold hævet hvedebrød og økosmør
- VARM HUMMERSAUTÉ med marksvamp, krabbekød og tern af havtaske anrettet i hummerskal hertil snegl af rødtunge og ristop.
- NØDDE TOUILLE med nougat parfait på bærpuré hertil appelsinsorbet kr. 359,00
- Kok til anretning kr. 2500,00

Ved selskaber op til 35 couverts beregner vi 1 kok herefter 2



MENU G SØTUNGPAUPIETTER med sauce Verte, caviart, slikasparges, tomat, citron og flûtes.

OKSETOURNEDOS AF "GRAIN FEED" KØD KVÆG, SAUCE BORDELAISE hertil sæson frisk grøntsager, stegt østershatte med rød løg, råstegt timian kartoffel og grøn salat med mozzarella.

STOR SARAH BERNHARDKAGE med bærcoules kr. 389,00

MENU H GRAVED LAKSE ROSE ANRETTET PÅ HJERTESALAT med dild, sennepsdressing, koldhævet surbrød og økosmør

KRONDYREKØLLE I VILDTFLØDESAUCE med bagt sæson kål, waldorfsalat, tyttebær og smørbrunede vildmose kartofler

FRAGILITÉKAGE kr. 339,00

MENU I VARMRØGET LAKS serveres kold med krydderurtecremefraiche hertil hjemmebagt flûte.

TIMIAN OG CITRONSTEGT KALVETYKSTEG med flødeporrekartofler, friske grøntsager, timiansky og sprød salat.

FRAGILITÉ ISANRETNING med nougat parfait kr. 339,00

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

MELLEMRRETTER

SPRÆNGT VAGTELBRYST på plukket salat	kr. 69,00
CHAMPAGNESORBET	kr. 31,00
AGURKESORBET	kr. 29,00
LUNE BAGTE OSTESTÆNGER OG LINSER	kr. 79,00
GORGONZOLA OG BRIE med flûtes, smør og druer	kr. 53,00
LUN ROQUEFORTTÆRTE	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 porreringe	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 hjertesalat, æg af torskerillette, grøn asparges, tangrogn, kørvel, laksecarpaccio, spyd med grillede tigerrejer, tricolorecreme fraichedressing og koldhævet hvedebrød, økosmør

HIMMERLANDS KALVETYKSTEG
STEGTE FRANSKE ANDEBRYSTER

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 frugttårn, fragilite islagkage og chokoladetrøffelkage

PALÆ'S kold hævet hvedebrød og økosmør

kr. 335,00

Kok til anretning

kr. 2500,00

Min. 15 couverts

BUFFET NR. 2

KOLD HELLEFISK med krydderurtdressing

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. 339,00

Kok til anretning

kr. 2500,00

Min. 15 couverts

BUFFET NR. 3

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

HELSTEGT HØJREBS FILET

RØDVINSMARINERET KAMSTEG

KALKUNBRYST stegt med bacon

KARTOFFELGRATIN med krydderurter

PEBERSAUCE

SAUTÉ af sæson friske grøntsager

GRØN SALAT med oliven, hvidløg stegte brødcroustons og soltørret tomat

2 SLAGS DRESSING

UDVALG AF GODE DANSKE OSTE m/ tilbehør

HJEMMEBAGT BRØD og smør

DESSERTBUFFET med frisk frugt, vanilje isanretning med bærsorbet og chokoladetrøffelkage

Pris pr. couvert kr. 359,00

Kok til anretning kr. 2500,00

MIDDELHAVSBUFFET

TAPASTALLERKEN med okse carpaccio, lufttørret villano skinke, chorizopølse og rejerspyd marineret i sød chili anrettet på fintskåret hjertesalat, pyntet med kæmpe stilk capers og demi-dried tomatos hertil Mojo dressing

OVNSTEGT LAMMEKØLLE m/ rosmarin og hvidløg

KALVESTEG M/ GORGONZOLASAUCE

STEGT HANEKØLLE marineret i pesto

OVNBAGTE KARTOFLER med tomater

RAVIOLI med ricotta, spinat, tomat sauce

GRÆSK SALAT med oliven, feta, tomat og høvlet parmesan

TZATSIKI og 2 SLAGS HUMUS

ANRETNING MED MIDDELHAVS OSTE med
peberfrugt og druer - TIRAMISU med friske bær

KOLD HÆVET HVEDE BRØD's sortiment, økosmør,

Pris pr. couvert kr. 369,00

Kok til anretning kr.2500,00

BUFFET

Der kan leveres uden kok til anretning

BUFFET A

FERSK RØGET FANØ LAKS på urteleje, dressing Verte
LILLE ½ HUMMER med dild, salat 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
FRISK PASTA MED SKALDYR i limesauce

KALKUNBRYST STEGT MED ESDRAGON anrettet på marinerede urter
SVINE MØRBRADBØF i flødepaprikasauce
KOLD PEBERSTEGT OKSEFILET
Kartoffelsalat og grøn salat med tomat og ærtespire

OSTEANRETNING med druer og frugt
BÆRTÆRTE med cremefraiche

PALÆ's koldhævet hvedebrød og økosmør

kr. 329,00

BUFFET C

KOLD SKÆRISSINGFILET røget lakserose sauce verte
DILDRAND med skaldyrsalat, pyntet med krebs

STEGT KALKUNBRYST med en lækker krydret fars
LILLE OKSEMØRBRADBOEUF grøntsags sauté
MIXED GRØN SALAT
PASTASALAT
KARTOFFELSALAT

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

PALÆ's koldhævet hvedebrød og økosmør

kr. 329,00

KOLD ANRETNING

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

KOLD OKSEFILET med kartoffelsalat
SPRØDSTEGT FRILANDS SVINEKAM
LUN MØRBRADBØF i PEBERSAUCE rød løgsbønne sauté
Rødkål, stegte æbler, svesker og grøn sprød salat

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

KOLD HÆVET HVEDEBRØD og økosmør

kr. 339,00

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

RECEPTIONS BUFFET

LAKSEROULADE med ostecreme, tang og Nordsø rejer
½ MELON MED SKALDYRSALAT
MINI SANDWICH med fersk røget laks og dyrlægens natmad
LUNE QUICHE LORRAINE MED DIJON
LUNE PANEREDE HOTWING med dip
INDBAGTE KINAREJER sur-sød sauce
SMÅ FRIKADELLER på pind
PØLSER I SVØB på pind
2 SLAGS DIP
EMMENTHALER og GAUDA, druer
FRUGTTÅRN med frugt og bærhapser
KRANSEKAGEKONFEKT og SARHA BERNHARD
HVEDE og 5-KORNS FLÛTE og økosmør

kr. 275,00

RECEPTIONSFORSLAG

RECEPTION 1

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

Pris pr. couvert

kr. 249,00

RECEPTION 2

2 SLAGS MINISANDWICH
PØLSER I BACONSVØB
SMÅ FRIKADELLER med timian
GRØNTSAGSSTAVE med dip
OSTEHAPSER med druer
FRUGTTÅRN –
JORDBÆR chokoladedyb
FYLDTE CHOKOLADER
KRANSEKAGE MED NOUGAT

Pris pr. couvert

kr. 210,00

RECEPTION 3

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

Pris pr. couvert

kr. 149,00

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
☐ RØDTUNGEROULADE MED SAUCE VERTE	kr. 35,00
☐ SKALDYRSSALAT M/ MELON	kr. 29,00
☐ SKINKERULLE MED PEBERROD	kr. 25,00
☐ SERRANO SKINKE MED MELON	kr. 25,00
☐ GRØNTSAGSSTAVE MED DIP	kr. 19,00
☐ PASTASALAT med oliven og feta	kr. 24,00
☐ GRØN SALAT	kr. 18,00
☐ QUICHE LORRAINE med dijon	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 EMMENTHALERHAPSER	kr. 22,00
☐ BRIE LAGKAGE	kr. 25,00
☐ FRUGTFAD	kr. 25,00
☐ FRUGTTÅRN	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. 29,00
☐ 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 –
Racing-Catering.dk*

GLADSAXEVEJ 55, 2860 SØBORG
TLF. 39 69 08 64 – MO. 2613 4229
WWW.PALAE.DK – E-MAIL MENU@PALAE.DK

Kontortid efter aftale. tlf. 39 69 08 64 – mobil 26134229

*Palæ dinér'en er grundlagt i 1934 i Palægade og er
en af Danmarks mest erfarne specialforretninger i alt fest
og gastronomiløsninger til lige netop dine ønske.*

*Jeg står parat til at opfylde ethvert ønske, hvad enten det
drejer sig om familiefesten, bestyrelses mødet, firmareceptionen
Klubmødet, bil event*

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

*Alle retterne i vor brochure er forslag, som kan kombineres efter
ønske, og vi hjælper Dem gerne med sammensætningen.
Der sammensættes meget gerne sæson buffetter og menuer
For at imødekomme den kræsne*

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: E-faktura, netto kontant 8 dage eller kontant

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 kok,
timehjælp, leje af service, telt, bryllupskage og meget
mere*

Med venlig hilsen Køkkenchef Kim Polte