

# MADKLUBBEN ODENSE

Vi er glade for, at du har valgt Madklubben Odense til at sørge for mad til dig og dine gæster.  
Maden leveres i engangsemballage, lige til at anrette uden besvær, så du blot skal  
slappe af og hygge dig med dine gæster.

madklubben



## Værd at vide

Vi er glade for, at du har valgt Madkiubben Catering til at sørge for mad til dig og dine gæster. Maden leveres i engangsemballage, lige til at anrette uden besvær, så du blot skal slappe af og hygge dig med dine gæster.

### Værd at vide

Maden er klar til servering, og vi anbefaler, at du spiser maden straks efter afhentning eller levering. Skal du først spise din mad senere, anbefaler vi, at du sætter al maden på køl.

Husk at læse tjeklisten grundigt igennem, så snart du er kommet hjem, og sørg for, at du har det hele. Hvis der, mod forventning, er fejl eller mangler, beder vi dig straks at ringe til os på tlf.: 38 42 42 65. Når du har tjekket, at du har alt, skal du blot følge vores vejledning, som findes på de kommende sider, og så er vi sikre på, at du kommer til at imponere dine gæster.

### Anretning

Jeres valgte menu kommer anrettet til deling i engangs-emballage. Ønsker I selv at anrette maden på jeres eget serveringsservice, er det let at overføre. Har I valgt oksecuvetten, skal den skæres.

### Allergener

Vi har sat mærkater på de retter, som er specielle i forhold til eventuelt angivne allergener, så du slipper for en ubehagelig overraskelse på aftenen. Skulle der være spørgsmål eller andet, er du naturligvis også altid velkommen til at kontakte os. Vi gør opmærksom på, at du kan se, hvilke allergener der er i de forskellige retter under vores menuer.

### Håndtering af fødevarer

Vi følger Fødevarestyrelsens anvisninger om korrekt håndtering af rå og forarbejdede råvarer samt tilberedning og opbevaring af retterne. Når du modtager din mad, og det ikke skal spises med det samme, skal du sørge for, at den straks kommer i køleskab ved max. 5 grader.

Efter opvarmning anbefaler vi, at maden spises inden for 3 timer, og eventuelle rester kasseres.

### Returnering af service

Vær opmærksom på, at menuen bliver serveret i engangs-emballage, men der kan være nogle kasser, vi gerne vil have retur. Kasserne afhentes på den valgte afhentningsdag. Har du afhentet din bestilling i restauranten, leveres dette tilbage på den respektive adresse i deres åbningstid inden for max. 5 dage.

God fornøjelse & velbekomme





# Tjekliste af menu

*Begge menuer er oplistet, så vær opmærksom på, hvilke retter du har valgt.*

## LILLE BUFFET

### Salater

- Kålsalat med æbler, græskarkerner, honning vinaigrette, tranebær og arabisk ost
- Cæsar salat med dressing, parmesan, brødcroustoner og urter
- Couscous salat med grillet peberfrugt, harissa og persille

### Varme retter

- Langtidsstegt oksecuvette med confiteret hvidløg, timian og rødvinsauce
- Stegt velfærdsskylling med citron og rosmarin
- Små stegte kartofler med estragon og olivenolie
- Grillet spidskål med citron og urteolie

### Tilbehør

- Brød
- Romesco

## STOR BUFFET

### Salater

- Kål salat med æbler, græskarkerner, honning vinaigrette, tranebær og arabisk ost
- Cæsar salat med dressing, parmesan, brød croustoner og urter
- Couscous salat med grillet peberfrugt, harissa og persille
- Kartoffelsalat med senneps vinaigrette og radiser
- Tomatsalat med rødløg og balsamico

### Fisk

- Bagt hvidfisk med citron blanquette.

### Kød

- Langtidsstegt oksecuvette med confiteret hvidløg, timian og rødvinsauce
- Stegt velfærdsskylling med citron og rosmarin
- Velfærdsgris med BBQ

### Varmed garniture

- Små stegte kartofler med estragon og olivenolie
- Grillet spidskål med citron og urteolie
- Ratatouille bestående af courgetter, auberginer og peberfrugt

### Tilbehør

- Brød
- Aioli
- Romesco

### Sødt

- Brownie med sæsonens bær og pisket vanilje creme fraiche

