

LUPO

Vi er glade for, at du har valgt Lupo Aarhus 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

Vi er glade for, at du har valgt Lupo Aarhus 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 41 41 43. Ellers er det blot at nyde maden sammen med dine gæster.

Anretning

Jeres valgte menu kommer anrettet til deling i engangsemballage. Ønsker I selv at anrette maden på jeres eget serveringsservice, er det let at overføre.

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 Fødevestyrelsens 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 engangsemballage, men der kan være nogle kasser, vi gerne vil have retur. Kasserne leveres tilbage i restaurantens åbningstid inden for max. 4 dage.

God fornøjelse & velbekomme



Tjekliste af menu

Lille menu

- Lupobrød med rosmarin & olivenolie
- Mortedella & pistacie
- Artiskokcreme med pinjekerner & olivenolie
- Straciatella med grønne tomater & basilikum
- Vitello tonnato af kalv med tun & salvie

- Gnocchi, Salciccia, pistacia & spinat

- Insalata verde med mynte, balsamico & olivenolie

- Tiramisu, espresso & masala

Stor menu

- Lupobrød med rosmarin & olivenolie
- Lufttørret Coppa
- Mortedella & pistacie
- Artiskokcreme med pinjekerner & olivenolie
- Straciatella med grønne tomater & basilikum
- Vitello tonnato af kalv med tun & salvie

- Gnocchi, Salciccia, pistacia & spinat

- Langtidsstegt porchetta med gremolata & grillede tomater
- Stevovns bagte kartofler med salvie & pesto rosso
- Insalata verde med mynte, balsamico & olivenolie

- Tiramisu, espresso & masala

