

MADKLUBBEN ESBJERG

Vi er glade for, at du har valgt Madklubben Esbjerg 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 oplyst, så vær opmærksom på, hvilke retter du har valgt.

LILLE BUFFET

Salater

- Marineret kålsalat med æbler, græskarkerner, granatæble og chili/honning vinaigrette
- Grønne salater med sprøde croutoner, syltet rødløg, tomat og hytteost
- Blomkål & broccoli med citronskal, saltede mandler, kapers og estragon

Varme retter

- Langtidsstegt kalveculotte med hvidløg, timian og skysauce
- Glaseret nakkesteg med spicy bbq.
- Små stegte kartofler med persille olivenolie
- Bagte grøntsager med brunet smør

Tilbehør

- Brød
- Krydret hummus

STOR BUFFET

Salater

- Marineret kålsalat med æbler, græskarkerner, granatæble og chili/honning vinaigrette
- Grønne salater med sprøde croutoner, syltet rødløg, tomat og hytteost
- Blomkål & broccoli med citronskal, saltede mandler, kapers og estragon
- Salat af kikærter, bønner, urter, sesam og rødløg
- Marineret agurk og fennikel med hytteost, sort peber og karse

Fisk

- Bagt hvidfisk med chimichurri og koriander

Kød

- Langtidsstegt kalveculotte med hvidløg, timian og skysauce
- Velfærdsskylling med urtesouffle, fennikel og basilikum
- Glaseret nakkesteg med spicy bbq

Varm garniture

- Små stegte kartofler med persille og oliven
- Bagte grøntsager med brunet smør
- Graniteret spidskål med parmesan og purløg

Tilbehør

- Brød
- Krydret hummus
- Aioli

Sødt

- Hvid chokolade panna cotta med friske bær og skovsyre

