

MADKLUBBEN TAG-SELV-BORD

Vi er glade for, at du har valgt Madklubben 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.

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 tag-selv-bord

MENU

- Friskbagt Manitobabrød med økologisk pisket smør
Allergener: Gluten & laktose
- Haydari med røget paprika
Allergener: gGuten & laktose
- Braiseret svinenakke med blomme-bbq
Allergener: Laktose
- Ristede kartofler med urter
Allergener: Laktose
- Rødvinsauce
Allergener: Laktose
- Sprøde salater med sennepsvinaigrette, ristede kerner & urter
Allergener: Nødder
- Citrontærte. Sprød tærtebund, hvid chokolade, yuzu & saltkaramel
Allergener: Laktose, gluten & æg

DIPS (tilkøb 25,- pr. person)

- Garam masala creme
- Chimichurri
- Røget friskost creme med purløg
Allergener: Laktose, gluten og æg

GRØNNE RETTER (tilkøb 40,- pr. person)

- Straciatella, grillede courgetter, chimichurri, pistacie & saltet citron
Allergener: Laktose
- Grillede broccolini med brunet smør & soya
Allergener: Laktose
- Grillede gulerødder med tahin, dukkah & koriander
Allergener: Æg & nødder
- Ristede padrons med sriracha
- Hvidløgsnaan med persille
Allergener: Gluten
- Stuede jordskokker med parmasan & citron *Allergener: Laktose*
- Knuste kartofler med persille
Allergener: Laktose

KØD (tilkøb 95,- pr. person)

- Tandori chicken
Tikka masala sauce, yoghurt, brændte løg & koriander
Allergener: Laktose
- Rosastegt oksecuvette
Med konfiteret hvidløg
Allergener: Laktose & nødder

SAUCER (tilkøb 35,- pr. person)

- Rødvinsauce
Allergener: Laktose
- Hjemmerørt bearnaise
Allergener: Laktose & spor af gluten

DESSERTER (tilkøb 50,- pr. person)

- Citrontærte. Sprød tærtebund, hvid chokolade, yuzu & saltkaramel
Allergener: Laktose, gluten & æg
- Vanilje panna cotta med solbær, sprødt & melisse
Allergener: Laktose & gluten

