

Mia Reesen
ENNGAARDEN
MAD UD AF HUSET



Menukort

*Mia Reesen tilbyder mad ud af huset, med levering på Sjælland.
Vi laver mad med stor respekt for råvarerne, og vi bruger gerne så mange lokale råvarer så muligt
Vi går gerne selv en tur i skoven og stranden og indsamler lækre urter m.m.
Vi fokuserer på nordisk madlavning – lidt sjovt sagt,
så er det innovativt mormor-mad. !!"*

Morgenmad

(God til sølvbrylluper og firmamøder)

Sæsonens hjemmelavet marmelade
2 danske gårdoste
Rullepølse og kryddert spegepølse med tilbehør
Æggekage med tomat og peberbacon
Frisk frugt fra nær og fjern
Kannelsnegle
Blandet brød serveret med smør

Kr. 125,- pr. cov. ud af huset

Brunch

Sæsonens hjemmelavet marmelade
3 Danske gårdeoste
Min varmrøget laks med grønt
Rullepølse og spegepølse med tilbehør
Røræg med spinat og sprød bacon
Kryddert brunchpølser
Frugt
Pandekager med sirup

Blandet brød bagt på mel fra Mejnerts Mølle og smør

Kr. 220,- pr. cov. ud af huset

Den store Brunch

Hj. Nutella
Sæsonens 2 hjemmelavet marmelader
Yoghurt med knas
3 Danske gårdeoste
Min varmrøget laks med urtecreme
3 slagspålæg fra Mineslund , rullepølse, spegepølse og leverpostej
Æggekage med kartofler og bacon
Brunchpølser med dip
Frisk frugt fra nær og fjern
vafler med sirup
Kannelsnegle

Blandet brød bagt på mel fra Mejnerts Mølle og smør

Kr. 285,- pr. cov. ud af huset

Min. 12 cov.

Min Recept
ENGGÅRDEN
MAD UD AF HUSET



Frokosten

Stenbidderogn med knuste kartofler

Rimmet laks med ramsløgs og rygeost

Forårsalat med steg kylling med løvstikke

Spegeskinke med aspargessalat

Oksetyksteg i skiver med peberodscreme og forårsalat

Brød bagt på mel fra Mejnerts mølle og smør

Dessert

Citronfromage med rabarberkompot og brændt chokolade

Kr. 245 pr cov ud af huset

Frokost-livretter

Buffet med kokkens 6 forskellige elementer
vegetar-fisk-fjerkræ-kød og salat, samt ost
serveret med brød fra Mejnerts Mølle og smør

Kr. 200 pr. cov.

Vores buffeter kan naturligvis justeres efter ønske, ligesom der tages forbehold for ændringer i sammensætninger pga. råvarernes varierende tilgængelighed.

Mia Rees
ENGAARDEN
MAD UD AF HUSET



Sommerbuffet (August - September)

2 forretter og hovedret og 1 dessert kr. 275

Forretter

Ærtesuppe med kammusling

Bagt sommerfisk med sellericreme og bronzefennikel

Andebryst med gulerødder i verisioner

Graved okse med rosmarin og serveret med peberod og urter

Serveret med brød bagt på mel fra mejnerts mølle og brændsmør

Hovedretter

Kartofler med rapsolie citron- rødløg og persille

Romanesalat med snitbønner og bacon

Unghanebryst med timian og hyldebloms

Tomatsalat på min måde

Kalvefilet med rosmarin og sort peber

Desserter

Høst med oliven

Chokoladekage med hindbærmousse

kr. 320 pr. cov. for hele molevitten

Sæsonbuffet 2016 (Oktober - Februar)

2 forretter og hovedret og 1 dessert kr. 275

Forretter

Blomkålssuppe med trøffelolie og ristet kammusling

Laks bagt med grønkålspesto og mandler serveret med sennepscreme

Andebryst med syltet kompot af græskar-tranebær og rødløg

Røget krondyrkølle med stegte svampe og spåner af ost

Serveret med brød bagt på mel fra Mejnerts Mølle og kryddersmør

Hovedretter

Rørt kartoffel med hytteost og urter

Stegt Oksetyksteg fra Mineslund ledsaget af cremet svampesauce

Langtidsbagte rødder med rosmarinolie

Svinekam stegt med honning og enebær

Vintersalat med æbler, kål og jordskokker

Desserter

Æblekage

Chokolademousse med nøddeknas

kr. 320 pr. cov. for hele molevitten

Vores buffeter kan naturligvis justeres efter ønske, ligesom der tages forbehold for ændringer i sammensætninger pga.råvarenes varierende tilgængelighed.

Mia Rees
ENGGÅRDEN
MAD UD AF HUSET



Livretter (rustikke retter god til hverdagen)

Dagens fisk med kartofler, dampet kål med ærter
citronristede kartofler og forårsalat og creme

el.

Unghanebryst med raberbarkompot
ramsløgsristede kartofler og skysauce
og sprødeblade med syltede agurker

el.

Pulledpork i timianasburger med coleslaw
og salat med massere af urter og løgkompot
(ægte drengerøvsfad)

el

Kalvefrikasse med spøde urter
og boullionkogte kartofler
samt salat med sprøde speltkerner

el.

Oksebryst med peberodssauce
kartofler, forårsalat med ærter og asparges

ledsaget af brød

Kr. 150,- pr. cov. ud af huset og hele selskabet skal tage det samme

(Obs vi bruger gerne sæsonvare og derfor kan der være ændringer/ersatning
i forhold til fx rabarber, asparges, fisk osv..)

Mim Reeser
ENGAARDEN
MAD UD AF HUSET



Nat mad

Hjemmelavede hotdogsbrød med pølser fra Mineslund
med syltede agurker, løg med persille og div dipper
Kr. 70,- pr. cov.

Pølsebord med blandet pålæg og pate
Med salt og surt
Groft- og lyst brød
Kr. 75,- pr. cov.
(tilkøb af danske gårdoste + kr. 25)

Sæsonens suppe med hjemmebagt brød
fx. Grønaspargessuppe med kødboller og urter
el.
Hønsekødsuppe med sprøde urter og lameller af hønsekød
kr. 55,- pr. cov.

Æggekage med tomater og kryddert pølser og brød
kr. 55 pr cov

Mia Rees
ENGAARDEN
MAD UD AF HUSET

