

Ud af huset; Vinter & Jul (Fra 1. November)

Hvis du hellere vil holde din fest hjemme hos dig selv, hjælper vi gerne med madlavningen. Har du særlige ønsker eller gode ideer, kan vi selvfølgelig skræddersy en specialmenu til dig. Kontakt os på catering@kadeau.dk for at høre mere om mulighederne - også hvis du har brug for tjenere, vin, service eller andet.

Snacks:

Gravad Okse, urtecreme og karse

Hummersalat, sprøde kerner og syltede asier

Serveres til alle menuer:

Grydebrød på bornholmsk ølandshvede & pisket smør med ristede kerner

3 retters:

Bagt vinter torsk, jordskokker, kål fra lammefjorden og merian

Dansk okse, blåbagte rødbeder, hengemte mørke bær, bitre salater og sauce med modnet oksefedt

Hjemmelavet cremefraiche, karamelliseret pærer, varme krydderier og frossen fløde

5 retters:

Bagt vinter torsk, jordskokker, kål fra lammefjorden og merian

Kalvetatar, karl johan, syltede trompet svampe, fermenterede svampe og glaskål

Røget svampe bouillon, kålpølser, sørens kål og trøffel

Dansk okse, blåbagte rødbeder, hengemte mørke bær, bitre salater og sauce med modnet oksefedt

Hjemmelavet cremefraiche, karamelliseret pærer, varme krydderier og frossen fløde

Pris:

3 retter: 500kr

5 retter: 700kr

Udover menu prisen er der følgende priser:

Afvikling pr kok 1600.-kr (Maks 5 timer, derefter 475 pr påbegyndt time)

Afvikling pr tjener 1600.-kr (Maks 5 timer, derefter 475 pr påbegyndt time)

Kørsel 500.-kr

Service pr person 100.-kr (tallerkener, bestik, glas)

Nytår ud af huset

Tag Nabo'en med hjem til nytår og
lad som du er en rockstar i køkkenet.

Vi sørger for det hele!
Du skal bare varme maden op og anrette!

Menuen er på 4 retter og koster 695,- pr næse eksklusiv gebyr.

Menu ud af huset

Terrine af helleflynder
Salat af stegt, rå og syltet kål fra bornholmerhaven
merianmayonnaise & muslingesauce med løjrom

Stegt dansk hummer
Grillede bornholmske rødbeder, friskostcreme
citrusurter & sauce på sommerens røde bær

Grillet dansk okse
Bagte skalotteløg, knoldselleri med vintertrøffel
oksesauce med brunet smør

Pæretærte
Parfait på brunet smør, karamelliseret pære
crumble af hvid chokolade & havre

Til menuen laver vi det gode gamle kadeau-brød
& pisket smør med kerner

Nytår I huset

Nytår i huset: 1550kr pr næse eksklusiv gebyr
inkl. Snacks, champagne,
5 retter med vine, kaffe og petit four.

Nytårs Menu

2 snacks.

Krabbesalat med urter & kaviar
Dehydrerede skorzonerrødder med creme på røgede muslinger

Menu

Terrine af helleflynder
Salat af stegt, rå & syltet kål fra Søren Wiuff
merianmayonnaise & muslingesauce med løjrom

Stegt dansk hummer
Grillede rødbeder fra Kadeau-haven på Bornholm, friskost creme
citrusurter & sauce på sommerens røde bær

Svampeconsommé
Ravioli med kalvebrisler, madeira
ramsløgskapers & syrlige salater

Grillet dansk okse
Bagte danske skalotteløg, knoldselleri med vintertrøffel oksesauce med
røget marv

Pæretærte
Parfait på brunet smør, karamelliseret pære
crumble af hvid chokolade & havre

Til menuen serveres selvfølgelig det gode gamle kadeau-brød
med pisket smør & kerner