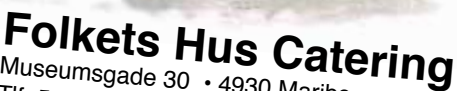


Festmiddage ... med lidt mere sjæl!



Folkets Hus Catering

Museumsgade 30 • 4930 Maribo
Tlf. 54 78 10 00 • CVR 30377184
allan@folkets-hus.dk • www.folkets-hus.dk

Forretter:

- Grillstegte grønne asparges med ørredrogn, pastinakchips og kørvel 58,-
- Ovnbagt laks på chiffonade af selleri og porre, garneret med bedespiner 68,-
- Laksetatar af koldrøget laks på porresauté, spæd salat og urtecreme 55,-
- Grillede kammuslinger & rimmet laks på spæde farverige salater
garneret med basilikumcreme og croutons 68,-
- Citrus marineret Carpaccio med høvlet parmesan, balsamico og spæde salater 58,-
- Grillstegte jomfruhummerhaler på syltede urter og spæde salater
garneret med syrlig citruscreme og dild 68,-
- Lækkerier af citrusrimmet, kold- og varmrøget fisk på spæd grønt 65,-

Prisen er baseret på afhentning
i Folkets Hus Catering
Levering Maribo i kr. 75,-
Levering på LF kr. 150,-




Priserne er gældende fra 01.02.2017

Gældende 2018

Festmiddage

... med lidt mere sjæl!



Folkets Hus Catering

Museumsgade 30 • 4930 Maribo
Tlf. 54 78 10 00 • CVR 30377184
allan@folkets-hus.dk • www.folkets-hus.dk

Hovedretter:

Grillstegt lammeryg med bagte beder, anrettet med kompot af årstidens rodfrugter, kartoffelduchesse og lammeflodesauce med svampe 185,-

Peberstegt oksefilet med soufflé af grønt, fondant kartoffel aspargessalat med soltørret tomat og kraftig demi-glace 165,-

Svinemørbrad med fyld af lufttørret parmaskinke og mozarella med brunoise af rodfrugter ristet på pande, syltede løg og kartoffellasagne 145,-

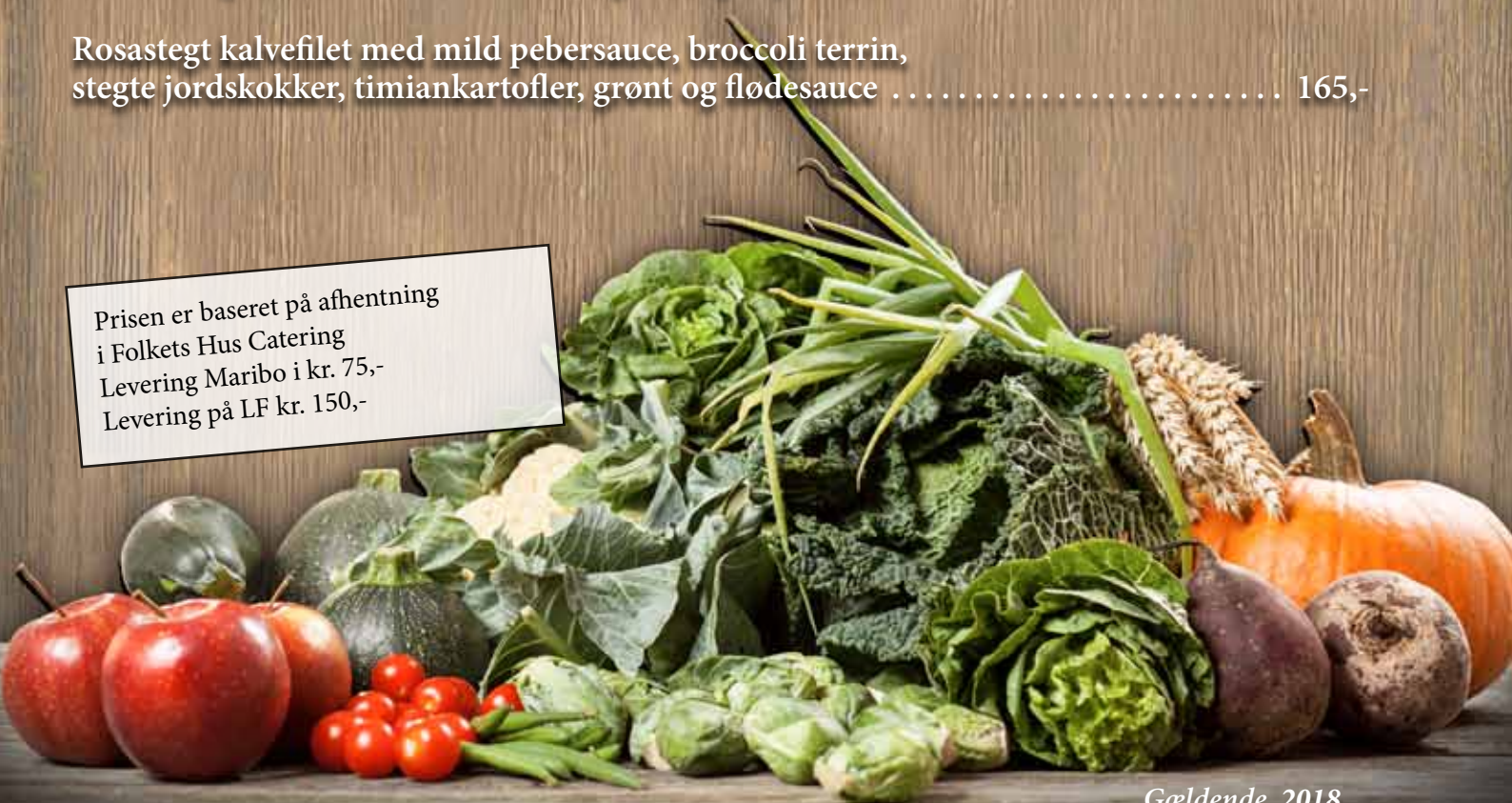
Pandestegt fyldt ungehanebryst, anrettet med smørstegte små kartofler vendt med rucula og høvlet parmasan, årstidens grønt og estragonsauce 155,-

Indbagt oksemørbrad anrettet med ristet foie gras, bagt selleri/kartoffelduchesse med "bid"årstidens grønt, ristede svampe og kraftig sauce 175,-

Timianstegt kalveculotte med rodfrugtsouffle, syltede bagte rødløg, Årstidens grønt, klodsede kartofler og kraftig sky 155,-

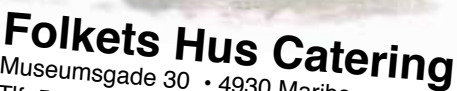
Rosastegt kalvefilet med mild pebersauce, broccoli terrin, stegte jordskokker, timiankartofler, grønt og flodesauce 165,-

Prisen er baseret på afhentning
i Folkets Hus Catering
Levering Maribo i kr. 75,-
Levering på LF kr. 150,-



Festmiddage

... med lidt mere sjæl!



Folkets Hus Catering

Museumsgade 30 • 4930 Maribo
Tlf. 54 78 10 00 • CVR 30377184
allan@folkets-hus.dk • www.folkets-hus.dk

Dessørter:

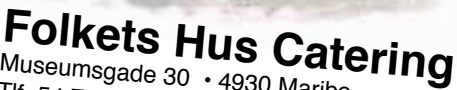
Æbletrifli med råsyltede bær, syrlig creme og anis/honningkaramel	45,-
Hvid chokolademousse med lakrids, høvlet mørk chokolade og syrlig creme	45,-
Karamel panna cotta med gele af bær	45,-
Brændte æble-skiver med vanillemousse og syltede bær	45,-
Ganache af trøffelchokolade på coulis på bær med chokospåner	55,-
2 lags mousse af hvid og mørkchokolade med citrusstrejf og pernodcreme	58,-
Marcipanbagt paretærte med vanilje og karamelcreme	48,-

Prisen er baseret på afhentning
i Folkets Hus Catering
Levering Maribo i kr. 75,-
Levering på LF kr. 150,-



Festmiddage

... med lidt mere sjæl!



Folkets Hus Catering

Museumsgade 30 • 4930 Maribo

Tlf. 54 78 10 00 • CVR 30377184

allan@folkets-hus.dk • www.folkets-hus.dk

Sidst på natten:

Pålægsbræt med deller og andet godt	65,-
Blandende bagte tærter med årstidens salater	58,-
”Alt godt” fra røgeriet med grove brød og syltet garni	65,-
Tapas ”5 godbidder”	60,-
Frikadeller med byens bedste kartoffelsalat	58,-

Prisen er baseret på afhentning
i Folkets Hus Catering
Levering Maribo i kr. 75,-
Levering på LF kr. 150,-

