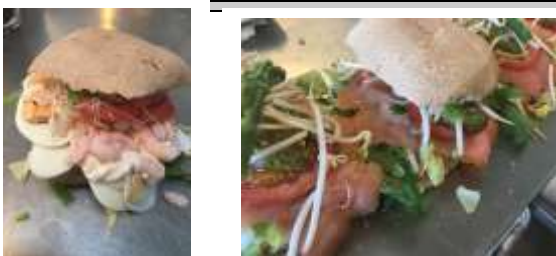



Keis Events møde- og kursusmad program

Dato:	Afhentes kl.	Leveres kl. (indenfor bygrænse kr 100,-)
Anrettes på fad: afkryds <input type="checkbox"/> ELLER anrettes på engangsemballage afkryds <input type="checkbox"/>		
Faktura adr.:		Leverings adr.: (kun hvis forskellig fra fakturaadr.)
Eanr.:		
Navn/Firma		Navn/Firma
Adresse		Adresse
Postnr./By		Postnr./By
Kontakttelefon:		
E-mail:		
Har man andre ønsker er man altid velkommen.		

Sildemad.	Pris	Antal
Marineret sild med rå løg, brød og smør.	22,-	
Kryddersild med kapers og rødløg	22,-	
Karrysild med rå løg.	22,-	
Karrysalat i skål til sild.	10,-	
Æg og tomat på fad til sild.	12,-	
Uspecificeret smørrebrød	28,-	
Dagens ret. Spørg hvad dagens ret er? Eller se menuplan. http://keis.events/madudbringning/ . Bestilles 2 dage før.	89	
Luksus smørrebrød		
Franskbrød med rejer citron	48,-	
Franskbrød med fersk røget laks og æggestand	48,-	
Rugbrød med røget ål og ægge stand	49,-	
Franskbrød med røget hellefisk og grøn asparges	49,-	
Franskbrød med gorgonzola eller andre slags oste.	28,-	
Sandwich		
		
Store sandwich hjemmebagt koldhævet brød med røget laks, æg og reje, skinke, kylling, flæskesteg og eller frikadelle.	45,-	
Softkernerugbrøds sandwich i trekant med pålægsfyld	40,-	
Salater.		
Kyllingesalat m. bacon friske salater tomat ananas agurk karrydressing og hjemmebagt ciabattabrød.	68,-	
Laksesalat m. frisk salat tomat mozzarella agurk mm.pesto og hjemmebagt ciabattabrød.	70,-	
Linsesalat med feta rødbede og æble. Æblecider dressing og hjemmebagt ciabattabrød. (Veganer)	65,-	
Lune retter		

Laksetærte m. Springløg feta rød peber og græskærkerne med lækker frisk salat og hjemmebagt ciabattabrød	84,-	
Kyllingetærte m. broccoli estragon og bacon. Lækker frisk salat og hjemmebagt ciabattabrød.	84,-	
Spinattærte m. feta og soltørret tomat. Lækker frisk salat og hjemmebagt ciabattabrød. (Veganer)	84,-	
Rosa stegt oksefiletanretning m. marineret kold kartoffelsalat frisk mixet salat og hjemmebagt ciabattabrød.	99,-	
"Tapas anretning" Take Away: Lakserose m. basil-creme Baconsvøbt kylling bryst m. soltørret tomat Phamaskinke m. mozzarellaost Snacks pølser. Ærtedip m. hvidløg. Hvedekerne salat m. rocula oliven og balsamisk dressing. Ostehapser 2 slags. Hjemmebagt ciabattabrød.		
	135,-kr	
"Den klassiske." Frokost anretning. Take Away. Marineret sild rå løgring ½ æg tomat karrysalat Lun fiskefilet med remoulade citron Mørbradbøf med bløde løg hj. lavet agurkesalat 1 slags ost Brød og smør		
	135,-	
+ Røget laks med grøn asparges	30,-	
+ lun håndskåret flæskesteg med rødkål asier	28,-	
+ Mini frugttærte m. kransekant.	28,-	
Kager.		
Lagkage m. makron hindbær creme chokoovertræk og flødekant. Pr. stk.	140,-	
Hjemmebagte boller m. smør og hj.l. syltetøj	35,-	
Spørg gerne for flere muligheder.		
Pause snacks.		
Grøntsnacks og nøddemix.	38,-	
Receptionstapas min. 30 cou. <ul style="list-style-type: none"> Fersk røget laks med basilikumcreme. Tortillarulle med varmrøget laks. Røget dyrekølle på spinattimbale. Butterdejsstænger med skinke og spinat. Små timiandeller med rødbedesalat Phamaskinke på røsti med melon og basilikum-aiole. Forskellige ostebidder og – frugttapas. + Kransekage toppe. + Chokoladecake med chokoovertræk. + Mini frugttærte m. kransekant 		 
	159,-	
	28,-	
	20,-	
	28,-	
+ Hjemmebagt ciabattabrød med basilikum eller soltørret tomat	15,-	
+ Keis Events fragilité stykker m. Moca creme.	28,-	