



Gourmet



Historien I orkanens øje

Grundlæggeren af det Schou'ske dynasti valgte at placere sig ved orkanens øje på Marielyst Torv, hvor sommersæsonens mylder nemt løber op i 40.000 forbipasserende hver dag.

Her åbnede slagtermester Kaj Schou i 1967 Schou's Kødcenter i et ganske almindeligt gulstens-hus med tilhørende røgeri, og lige siden voksede hans ry for dygtighed og flid hurtigere end hans egne forventninger.

Gennem 37 år sled og slæbte nordjyden fra Nibe og hans hustru Inge fra Næstved i sæsonen fra påske til ind i september.

Via mund til mund metoden øgede rygtesmede og andet godtfolk kundekredsen, så det trods en halv snes medarbejdere og to udvidelser aldrig blev aktuelt at annoncere.

I år 2000 lagde Kaj Schou kniv og økse fra sig og abdicerede til fordel for sin yngste søn, Søren. Men han har tre foretagsomme sønner, så det varede en rum tid, inden generationsskiftet fandt en i hvert tilfælde foreløbig løsning.

Ældst er Michael fulgt af Henrik, der begge er slagtermestre, mens Søren er kok.

Brødrene har alle givet en hånd med i bedriften siden barnsben og har efter læretiden kastet sig ud i talrige restaurationsprojekter med hinandens hjælp.

Næppe havde den ene erhvervet en restaurant — hovedsageligt i hovedstadsområdet — før den næste købte sig ind, og den første forsvandt ind i en ny fristelse.

Det var en svimlende rokade med den fællesnævner, at de med mellemrum søgte hjem for at assistere deres far.

Søren skilte sig lidt ud fra flokken ved at uddanne sig til kok på Hotel Plaza i København, men vendte tilbage til Marielyst, sammen med sin kæreste Stine og sin søn Oliver, et par år før sin overtagelse. I 2005 blev deres anden søn Viktor født.

Henrik havde solgt sit hjerte til Thailand og solgte forretninger, lejlighed og bil, før han hoppede ombord på et fly blot med en kuffert og en bankbog i lommen.

I ferieparadiset Phuket drev han restaurant i 11 år, fandt sin hustru Noi og fik 2 børn, Mike og Cindy. Da de nåede skolealderen, sluttede han sit livs eventyr for at give dem en bedre uddannelse herhjemme. Men det kunne han kun gøre, fordi Michael var kommet til undsætning og nu driver deres fælles fjernøstlige filial.

Med andre ord overtog Søren kødcentret selv om han er kok, og Henrik forestår restauranten, skønt han er slagter.

Men som de siger: "Vi byttede gårde og slår det hele sammen i en pulje".

Brødrene var også fælles om den store, tredje ombygning, der begyndte i oktober 2003 og nu har tredoblet huset fra 220 til 670 kvadratmeter.

Menuer

Menuer

Forretterside 4

Hovedretterside 6

Desserterside 8

Festmiddagside 9

Schou's menuside 10

Supper og natmadside 10

Schou's de "lette" og grillmenuside 11

Tilbehørside 12

Carverymenu'erside 13

Schou's buffeterside 14

Kolde bordeside 15

Platterside 16

Pølsebord og ostebordside 16

Børnemenuerside 17

"Husmandskost"side 17

Receptions arrangementerside 18

Brunchside 19

Praktisk info **side 19**



4 *Forrette*

Forretter

Min. 10 couverter

Unghane roulade

svøbt i bacon fyldt med ost, basilikum og hvidløg, pyntet med soltørrede tomater, pinjekerner
– hertil en grøn pebercreme **74,-**

Varmrøget laks

anrettet på friskplukket salat, pyntet med hele krebs og syltede tranebær
– hertil en kryddercreme **79,-**

Stjernesked

dampet rødspættefilet og sprødstegt rødspættefilet, pyntet op med rejer, asparges og kaviar
– hertil en hjemmerørt Thousand Island Dressing..... **119,-**

Skaldyrs roulade

fyldt med rejer og krebsehaler, pyntet med skaldyr, citroner og sauce verte **74,-**

Hvidløgssstegt laks

pyntet med hele krebs og marinerede bær, ledsaget af en krydderurtdressing **79,-**

Orangemarinerede laks

anrettet på pluksalat pyntet med tomater og dildcreme **79,-**

Hvidvinsdampet laks

pyntet med rejer, krebs og marinerede bær samt sauce verte **79,-**

Rejecocktail

på sprød iceberg salat garneret med asparges, tomater og citron med Thousand Island Dressing **79,-**

Hjemmerøget oksefilet

pyntet med cornichoner og oliven - ledsaget af en tyttebær-peberrodscreme **74,-**

Høns i asparges

serveres i tarteletter **69,-**

Hjemmelavet hønsesalat tilsmagt med karry

på ananasring pyntet med bredbladet persille og bacon..... **74,-**

Fiskeskaldyrsfad

varmrøget laks, persillestegte kæmperejer, skaldyrsroulade, pyntet med hele krebs,
ledsaget af en lækker kryddercreme **99,-**

Hjemmelavet tunmousse

pyntet op med rejer, hertil citron, tomater og sauce verte **74,-**

Gravad laks

anrettet på franskbrød, pyntet med hvide asparges og dild-sennepsdressing..... **74,-**

Hjemmelavet lakse-skaldyrssalat

pyntet med citron, dild, marinerede bær og dildcreme **74,-**

Spansk serrano skinke

rullet med honning melon, anrettet på frisk pluksalat, pyntet med brøndkarse og oliven **74,-**



Flavored

6

Hovedretter

Min. 10 couverter

Gammeldags grydestegt oksesteg

ledsaget af glaserede perleløg, karotter, haricot verte, gelé, syltede agurker, hvide kartofler og en kraftig skysauce **195,-**

Kalvefilet stegt som vildt

serveres med hjemmelavede fuglereder med waldorffsalat, ½ æble med gelé, brunede kartofler, eller dampede grønne bønner, hvide kartofler, surt og sødt, samt vildtsauce **209,-**

Svinekam med sprød svær

½ æble med gelé, lun rødkål, brunede kartofler, hvide kartofler og skysauce **179,-**

Svinemørbrad

fylt med soltørrede tomater og krydderurter, små krydderstegte kartofler, årstidens sauterede rodfrugter, løgtimbaler og svampe à la creme **199,-**

Hvidløgstegt lammecûlotte

med stegte kartofler krydret med hvidløg og timian, grøntsagstimbaler, ratatouille, urteskysauce **209,-**

Helstegt oksefilet

serveres med pastasalat, broccolisalat, små krydderstegte kartofler og bearnaisesauce **199,-**

Krydderstegt oksefilet

ledsaget af smørdampede grøntsager, ovnbagt kartoffelmos tilsmagt med dijonsennep og krydderurter, stegte svampe. Hertil en god pebersauce **209,-**

Oksemørbrad

stegt med fire slags peber serveret med tomatiserede grøntsager, kartoffelsouffle, hvidløgstegte rødbeder, friske krydderurter og en udsøgt portvinssauce **269,-**

Helstegt lammeryg

med timian kartofler, porrebacon timbaler, ratatouille og lammesky sauce **279,-**

Dyrekølle uden ben

stegt med enebær og timian med hjemmelavede fuglereder og waldorffsalat, ½ æble med gelé, smørdampede grøntsager, brunede kartofler og hvide kartofler samt en vildtsauce **259,-**

Honningstegt andebryst

ledsaget af en sauté af rødkål, nødder og appelsin, smørdampede grøntsager, kartoffeltærte og balsamico skysauce **229,-**

Schou's stroganoff

med oksefilet, cocktailpølser, bacon, champignon i paprikasauce, hertil kartoffelmos eller ris og rødbeder **179,-**

Mørbradgryde

bøffer af svinemørbrad, peberfrugter, champignon, cocktailpølser, bacon. Ovnbagt kartoffelmos eller ris samt rødbeder **179,-**

Bøf Bourguignon

skært oksekød i rødvinssauce med perleløg, bacon, champignon, hertil ris eller små krydderstegte kartofler **179,-**



Dessurter

Dessurter

Min. 10 couurter

Italiensk islagkage

Med 3 slags is pyntet med nødder og chokoladesnirkler anrettet på bisquit bund.

Hertil vafler (sælges af 10 couurter) pr. couurt **74,-**

Lys chokolademousse med nødder

Frugt coulis pyntet med friske frugter og bær.

..... pr. couurt **74,-**

Hjemmelavet frugtærte serveret med vanillecreme

Mørdejsbunde med marcipan, romcreme, friske frugter pyntet med chokolade og nødder.

Hertil en vanillecreme pr. couurt **74,-**

Valnøddetærte med mazarinfylt

chokolade, frisk frugt coulis pyntet med friske frugter og bær pr. couurt **74,-**

Æbletærte

bagt med perlesukker og nødder, pyntet med friske frugter, ledsaget af kanelcreme. pr. couurt **74,-**

Trifli af årstidens frugt

med romcreme og makroner. Pyntet med flødeskum og nødder.

.....Pr. couurt **74,-**

Chokolade brownies

med nødder og espresso, pyntet med friske frugter.

Serveret med mascarponecreme tilsmagt med Amaretto pr. couurt **74,-**

Safrankogte pærer fyldt med marcipan og nødder

Frugtkompot og en lækker vaniljecreme.

..... pr. couurt **74,-**



Vemt & rigtig godt...

Min. 10 couverter

2 retter **269,-**

3 retter **309,-**

Festmiddag

Festmiddag

Forretter

Unghane roulade svøbt i bacon fyldt med ost, basilikum og hvidløg. Pyntet med soltørrede tomater, pinjekerner, hertil en grøn pebercreme.

Varmrøget laks anrettet på friskplukket salat, pyntet med hele krebs og syltede tranebær – hertil en kryddercreme.

Skaldyrs roulade fyldt med rejer og krebsehaler, pyntet med skaldyr, citroner og sauce verte.

Hovedretter

Kalvefilet stegt som vildt, serveres med hjemmelavede fuglereeder med waldorffsalat, ½ æble med gelé, brunede kartofler, eller dampede grønne bønner, hvide kartofler, surt og sødt, samt vildtsauce.

Krydderstegt oksefilet ledsaget af smørdampede grøntsager, ovnbagt kartoffelmos tilsmagt med dijonsennep og krydderurter, stegte svampe. Hertil en god pebersauce.

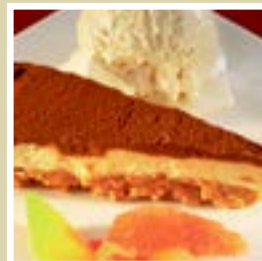
Hvidløgstegt lammecûlotte med råstegte kartofler krydret med hvidløg og timian, grøntsags timbale, ratatouille, ledsaget af urteskysauce.

Desserter

Lys chokolademousse med nødder. Frugt coulis pyntet med friske frugter og bær.

Safrankogte pærer fyldt med marcipan og nødder, frugtkompot og en lækker vaniljecreme.

Valnøddetærte med mazarinfyld, chokolade, frisk frugt coulis pyntet med friske frugter og bær.



Min. 10 couverter

Schou

Schou's menu

1:

Hjemmelavet karryhønsesalat på ananasring pyntet med bredbladet persille og bacon.

Helstegt oksefilet serveres med pastasalat, broccolisalat, små krydderstegte kartofler og bearnaisesauce.

Hjemmelavet frugtterne serveret med vaniljecreme.
Mørdejsbunde med marcipan, romcreme, friske frugter pyntet med chokolade og nødder.

2:

Varmrøget laks anrettet på friskplukket salat, pyntet med hele krebs og syltede tranebær – hertil en kryddercreme.

Svinemørbrad fyldt med soltørrede tomater og krydderurter, små krydderstegte kartofler, årstidens sauterede rodfrugter, løgtimbaler og svampe à la creme.

Æbletærte bagt med perlesukker og nødder, pyntet med friske frugter, ledsaget af kanelcreme.

2 retter **265,-**
3 retter **299,-**

2 retter **265,-**
3 retter **299,-**

Supper

Cremeret aspargesuppe med kødboller og asparges **64,-**

Hønseskødssuppe med urter, kød- og melboller **64,-**

Gullaschsuppe med oksekød, løg og gulerødder **79,-**

Fransk løgsuppe m/ ostebrød **64,-**

Minestrone-suppe med kylling, urter og pasta **64,-**

Natmad

Dansk pølsebord med rullepølse, spegepølse, saltkød, hamburgerryg, leverpostej med bacon og sky.
Til pølsebordet hører diverse salater **89,-**

Røde pølser med pølsebrød, sennep, ketchup, ristede og rå løg samt remoulade **69,-**

Hjemmelavet forloren skildpadde med halve æg og flûtes **95,-**

Æggekage med bacon, rugbrød, purløg, tomater og sennep **74,-**

Sandwich efter eget valg - forhør om pris og muligheder



Schou

Schou's de "lette" og grillmenu

Min. 10 couverter

Den nemme

"Den nemme"

- Kold glaseret skinke anrettet på fad
- Små lune frikadeller
- Grøntsagstærte
- Pastasalat vendt i olie-eddikedressing med rødløg og friske grøntsager
- Flødekartofler

169,-

Den lille cavery

"Den lille cavery"

- Kold glaseret skinke anrettet på fad
- Kold helstegt oksefilet anrettet på fad
- Hjemmelavet kold kartoffelsalat tilsmagt med karry og purløg
- Flødekartofler
- Blandet grøn salat med to slags dressing
- Pastasalat vendt i olie-eddikedressing med rødløg og friske grøntsager

199,-

Sommerens grillmenu

"Sommerens grillmenu"

Alt kød er marineret og klar til grill.

- Bøffer af mør oksefilet
- Kyllingebryst
- Barbecuemarkinerede ben
- Marinerede kartofler med pesto og fintsnittede urter
- Hjemmelavede grillpølser
- Kold kartoffelsalat tilsmagt med karry og purløg
- Pastasalat vendt i olie-eddikedressing med rødløg og friske grøntsager
- Blandet grøn salat med to slags dressing
- Tzatziki: græsk yoghurt med friske agurker, hvidløg og olivenolie

259,-

Tilbehør

Min. 15 couverter



Til f.eks. grill eller helstegt pattegris

Vælg mellem

2 slags kartofler* og 3 slags salat**. Pr. couvert **119,-**

Kartofler*

- Marinerede kartofler med finsnittede urter og pesto
- Kartoffelsalat tilsmagt med karry pynet med purløg og tomat
- Flødekartofler
- Kartoffel-bacon tærte
- Små krydderstegte kartofler

Salater**

- Blandet grøn salat med 2 slags dressing
- Pastasalat vendt i olie-eddikedressing med rødløg og friske grøntsager
- Råkostsalat med gulerødder, hvidkål, mandariner og rosiner
- Coleslaw: gulerødder, hvidkål, rødkål i en cremet dressing med dijonsennep
- Tzatziki: græsk youghurt med friske agurker, hvidløg og olivenolie
- Salat af balsamicomarinerede gulerødder og rødbeder med ristede græskarkerner
- Bulbursalat med fintsnittede urter, friske krydderurter og olivenolie



Alm hvedeflute, grove flutes og smør Pr couvert 16,-

Tilkøb

Salater

- Broccolisalat med rødløg, bacon, rosiner og solsikkekerner
- Tomatsalat med fetaost, oliven og basilikum
- Rucolasalat med semitørret tomater, parmesanost og pinjekerner
- Spæde salater med rødløg, nødder, parmesan og hinbær-vinagrette

Pr. salat **20,-**

Saucer

- Madagaskarpebersauce
- Svampesauce
- Rødvinsauce
- Bearnaisesauce
- Skysauce

En slags sauce pr. couvert **15,-**

Carverymenu'er

Min. 300 gr. kød i alt
Min. 15 couverter

1:

Helstegt oksefilet, små frikadeller, glaseret skinke

Flødekartofler

Kold kartoffelsalat tilsmagt med karry og purløg

Små krydderstegte kartofler

Råkost salat med gulerødder, hvidkål, mandariner og rosiner

Pastasalat vendt i olie-eddikedressing med rødløg og friske grøntsager

Grøn salat med to forskellige dressinger

219,-

2:

Helstegt oksefilet, krydderfarseret kalkunbryst, rødvinmarineret svinekam

Flødekartofler

Kold kartoffelsalat tilsmagt med karry og purløg

Kartoffel/bacontærte.

Blandet grøn salat med to forskellige dressinger

Salat af balsamicomarineerede gulerødder og rødbeder med ristede græskarkerner

Pastasalat vendt i olie-eddikedressing med rødløg og friske grøntsager

229,-

3:

Helstegt oksefilet, fyldt svinemørbrad, peberstegt kalkunbryst

Flødekartofler

Kold kartoffelsalat tilsmagt med karry og purløg

Ovnbagt kartoffelmos.

Blandet grøn salat med to forskellige dressinger

Tomatsalat med feta, oliven og basilikum.

Tzatziki: græsk yoghurt med friske agurker, hvidløg og olivenolie

239,-

4:

Helstegt oksefilet, hvidløgsmarineret lam, svinemørbrad svøbt i bacon

Flødekartofler

Små krydderstegte kartofler

Ovnbagt kartoffelmos

Blandet grøn salat med to slags dressinger

Broccolisalat med rødløg, bacon, rosiner og solsikkekerner

Bulgursalat med fintsnittede urter, friske krydderurter og olivenolie

Svampesauce 259,-

5:

Helstegt oksemørbrad, rødvinmarineret kalvecûlotte, unghanebryst svøbt i bacon med basilikum og ost

Flødekartofler

Små stegte kartofler

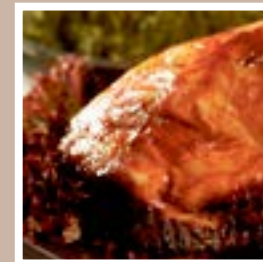
Kartoffel-bacon tærte

Blandet grøn salat med to slags dressinger

Broccolisalat med rødløg, bacon, rosiner og solsikkekerner

Spæde salater med rødløg, nødder, parmesan og hindbærvinagrette

Bearnaise- og rødvinssauce 299,-



Tilkøb til Carverymenuer:

Madagaskarpebersauce, Svampesauce, Rødvinssauce, Bearnaisesauce, Skysauce

En slags sauce pr couvert..... 15,-

Buffeter

Schou's buffeter

Min. 10 couverte

1:

Gravad laks med hvide asparges og sennepsdressing
Hjemmelavet hønsesalat tilsmagt med karry, anrettet på skiver af ananas, pyntet med sprødstegt bacon
Hjemmelavede små frikadeller
Rødvinsmarineret svinekam, stegt med enebær og timian
Helstegt kalvefilet
Hjemmelavet kartoffelsalat
Blandet grøn salat med to slags dressing
Pastasalat vendt i olie-eddikedressing med rødløg og friske grøntsager
Fransk landbrie med tilbehør **239,-**

2:

Ferskrøget laks med peberrodscreme pyntet med asparges
Hjemmelavet hønsesalat tilsmagt med karry, anrettet på skiver af ananas, pyntet med sprødstegt bacon
Små hjemmelavede frikadeller
Krydderfarseret kalkunbryst
Basilikum stegt kalvecûlotte
Flødekartofler
Pastasalat vendt i olie-eddikedressing med rødløg og friske grøntsager
Råkostsalat med gulerødder, hvidkål, mandariner og rosiner
Brie og Gorgonzola med tilbehør **249,-**

3:

Varmrøget laks med krydderurtecreme pyntet med hele krebs
Hjemmelavet spegeskinke rullet med asparges pyntet med brøndkarse og oliven
Hjemmelavet hønsesalat tilsmagt med karry, anrettet på skiver af ananas, pyntet med sprødstegt bacon
Helstegt oksefilet
Hvidløgsmarinerede lammecûlotter
Blandet salat med 2 slags dressing
Tomatsalat med feta, oliven og basilikum
Flødekartofler
Tre slags ost med tilbehør
Små chokoladeskåle pyntet med marcipan og frisk frugt **275,-**

4:

Hvidløgstegt laks med sauce verte pyntet med marinerede tranebær
Hjemmerøget oksefilet med peberrodstyttebær creme
Tynde skiver af unghanebryst med hjemmelavet salsa, pyntet med soltørrede tomater og pinjekerner
Helstegt oksefilet
Fylt svinemørbrad
Grøntsagstærte
Pastasalat vendt i olie-eddikedressing med rødløg og friske grøntsager
Små ovnbagte kartofler med krydderolie
Bulgursalat med fintsnittede urter, friske krydderurter og olivenolie
Svampesauce
Æbletærte bagt med perlesukker og nødder, pyntet med friske frugter, ledsaget af kanelcreme
..... **289,-**

5:

Hvidvinsdampet laks med dildcreme
Skaldyrssalat pyntet op med citron og hele krebs
Spansk serano skinke rullet med honningmelon
Rødvinsmarineret oksemørbrad
Baconsvøbt svinemørbrad stegt med krydderolie
Salat af balsamicomarinerede gulerødder og rødbeder med ristede græskarkerner
Kartoffel-bacon tærte
Broccolisalat med rødløg, bacon, rosiner og solsikkekerner
Små krydderstegte kartofler
Madagaskarpebersauce
Fransk brie og gorgonzola med tilbehør
Valnøddetærte med mazarinfylt. Chokolade, frisk frugt, coulis pyntet med friske frugter og bær
..... **355,-**

Tilkøb :

Små chokoladeskåle pyntet med marcipan og frisk frugt

2 stk. pr. person..... **35,-**

Kolde borde

min. 10 couverter

Koldt bord 1:

2 slags sild med løg og kapers
Leverpostej med bacon og champignon
Skinke med rørag og slikasparges
Æg og rejer
Rødspætfilet og hjemmelavet remoulade
Ribbenssteg med rødkål
Gravad laks med asparges og sennepsdressing
2 slags ost med druer, peberfrugter og frugt
FrugtsalatPris pr. couvert **kr. 229,-**

Koldt bord 2:

3 slags sild, løg og capers
Lakserilette med sauce verde
Æg og rejer
Flækesteg med rødkål
Gravad laks med asparges og sennepsdressing
Små frikadeller med surt
Roastbeef med høllet peberrod og hjemmelavet remoulade
3 slags ost med druer, peberfrugter og frugt
FrugtsalatPris pr. couvert **kr. 259,-**

Koldt bord 3:

3 slags sild, løg og capers
Gravad laks med asparges og sennepsdressing
Flækesteg med rødkål
Leverpostej med bacon og champignon
Mørbradbøf med tilbehør
Lakserilette med sauce verde
Hønsesalat anrettet på ananasring tilsmagt med karry, pyntet med bacon
Tarteletter med høns i asparges
3 slags ost med druer, peberfrugter og frugt
Chokoladeskål med frisk frugt og råcremePris pr. couvert **kr. 289,-**

Koldt bord 4:

3 slags sild med løg og asparges
Laks med slikasparges og rørag
Lakserilette med sauce verde
Fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron
Helstegt oksefilet med bløde løg og hjemmelavet remoulade
Svinekam med rødkål og surt
Leverpostej med champignon og surt
Mørbradbøf med bløde løg
1/2 æg med rejer og kaviar
Hønsesalat anrettet på ananasring tilsmagt med karry, pyntet med bacon
3 slags ost med druer, peberfrugter og frugt.....Pris pr. couvert **kr. 299,-**



Tilkøb:

Brød, smør, kiks og lyst brød. Pr couvert **19,-**
Røget ål **69,-**

Platter

Platter

min. 10 couverter.

Platte 1:

Marinerede sild
Æg og rejer
Fiskefilet med citron og remoulade
Ribbensteg med rødkål
Leverpostej med bacon og champignon
Skinke med italiensk salat
Ost med druer og grøn peber **169 kr.**



Platte 2:

Kryddersild
Røget laks med røræg og slikasparges
Fiskefilet med citron og remoulade
Leverpostej med bacon og champignon
Skinke med italiensk salat
Mørbradbøf med bløde løg og bacon
2 slags ost med druer og peber **209 kr.**



Platte 3:

Kryddersild
Røget ål med røræg og puruløg
Fersk røget laks med slikasparges
Roastbeef med høllet peberrod og hjemmelavet remoulade
Mørbradbøf med bløde løg og bacon
Hønsesalat
2 slags ost med druer og peber **249 kr.**



Ovenstående kan anrettes på fade mod et tillæg på 10 kr. pr. couvert.

Pølsebord og ostebord

min. 10 couverter

Pølsebord 1

Pølsebord 1:

7 slags pølse med løg, sky og pynt.
Postej med champignon og bacon.
Pris pr. couvert **kr. 109,-**



Pølsebord 2

Pølsebord 2:

10 slags pølse med løg, sky og pynt.
2 slags paté.
Frikadeller.
Brie med vindruer.
Pris pr. couvert **kr. 179,-**



Pølsebord 3

Pølsebord 3:

4 slags italiensk pølse med tilbehør.
Spansk seranoskinke rullet med melon.
2 slags paté
Blandet oliven
Pesto
5 slags oste med druer, peberfrugt og frisk frugt
Pris pr. couvert **kr. 189,-**



Børn

Børnemenuer

3 stk minifrikadeller
2 stk kyllingelår
Kold kartoffelsalat
Pastasalat eller grøn blandet salat.
Pr. couvert **kr. 79,-**



Husmands

"Husmandskost"

Mandag til fredag minimum 10 couverter

Hakkebøffer med bløde løg, hvide kartofler, surt og skysauce	118,-
Frikadeller med hvide kartofler, skysauce, rødkål og surt	104,-
Biksemad med spejlæg, rugbrød og rødbeder	99,-
Skipperlabskovs med rødbeder, purløg, smør og rugbrød	118,-
Boller i karry med ris og flûtes	104,-
Forloren skildpadde med halve æg og flûtes	118,-
Koteletter i fad med grøntsager og ris	118,-
Stegt kyllingebryst med tomatiserede grøntsager og ris	114,-
Schou's store berømte Wienerschnitzel af kalvekød, brasede kartofler, ærter og skysauce, kapers, benfri sild og peberrod	219,-
Lasagne med dagens salat	118,-
Kalkungryde m/ kalkunbryst, cocktailpølser og bacon. Serveres med bagt kartoffelmos eller ris	119,-

Receptionsarrangement

Min. 30 personer

Receptionsarrangement nr. 1:

1 stk. snitte med gravad laks
2 stk. mini frikadeller
2 stk. grove sandwiches
3 stk. grøntsager (rå) med dip
2 stk. ost i bjælker med frugt..... **Pris pr. couvert kr. 149,-**

Receptionsarrangement nr. 2:

2 stk. pindemadder
2 stk. pølser i svøb
2 stk. mini frikadeller
2 stk. mini sandwiches
2 stk. ostebjælker
2 stk. jordbær dyppet i chokolade..... **Pris pr. couvert kr. 165,-**

Receptionsarrangement nr. 3: – den nemme:

3 stk. frikadeller
2 stk. kyllingelår
2 stk. hotwings
Kartoffelsalat
Pastasalat
Råkostsalat **Pris pr. couvert kr. 139,-**





Brunch

min. 10 personer

- Røræg
 - Ristede cocktailpølser
 - Sprødstegt bacon
 - Tre slags hjemmelavet pålæg
— hamburgerryg, spegepølse, rullepølse
 - Hjemmelavet leverpostej med bacon, surt og champignon.
 - 3 slags ost – brie, gorgonzola og en skæreoost, ledsaget af radiser, peberfrugt og druer
-175,-

Mere tilbehør:

- Pandekager med sirup25,-
- Frugtfad med fire forskellige slags frisk frugt30,-
- Ferskrøget laks med hvide asparges39,-
- To slags sild – marinerede og kryddersild35,-

Praktiske info

Værd at vide – før – under og efter arrangementet..

Opvask

Alt porcelæn leveres retur i rengjort stand.
Vi kan også klare din opvask pr. couvert kr. 10,-

Levering

Fra 100,-
Skal vi afhente porcelæn igen, er det samme pris som levering.

Betaling

Sker senest ved levering – OBS vi modtager IKKE dankort i bilen.

Bestilling/ afbestilling

Kan foregå senest 7 dage før. Antallet af couverter meddeles os senest 7 dage før levering.

Kokke og tjenere

Vi tilbyder kokke og tjenere til dit arrangement.
Kok og tjenere pr. time 200,- minimum 5 timer.
Kok til grillarrangement 1250,-

Forretter

Alle forretter anrettes på fad. Vi kan naturligvis også portionsanrette. Tillæg pr. couvert 10,-

Brød og smør

Hvis andet ikke er anført, indgår brød/flûte og smør IKKE.

Hvor andet ikke er anført, er antallet minimum 15 couverter.

"mandefald"!!

Reduces antallet af bestilte couverter til under minimums-antallet, tillægges 20-50 kr. pr. couvert.



Bøtøvej 8 • 4873 Væggerløse

Slagter: 5413 6271

Diner Transportable: 5413 6271

www.schous-marielyst.dk