



Gourmet

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

Forretter.....	side 4	Schou's buffeter.....	side 14
Hovedretter.....	side 6	Kolde borde.....	side 15
Desserter	side 8	Platter	side 16
Festmiddag.....	side 9	Pølsebord og ostebord.....	side 16
Schou's menu	side 10	Børnemenuer	side 17
Supper og natmad	side 10	"Husmandskost"	side 17
Schou's de "lette" og grillmenu.....	side 11	Receptions arrangementer.....	side 18
Tilbehør	side 12	Brunch	side 19
Carverymenu'er.....	side 13	Praktisk info	side 19



4 Forrettes

Forretter

Min. 10 couverter

Unghane roulade

svøbt i bacon fyldt med ost, basilikum og hvidløg, pyntet med soltørrede tomater, pinjekerner
– hertil en grøn pebercreme **54,-**

Varmrøget laks

anrettet på friskplukket salat, pyntet med hele krebs og syltede tranebær
– hertil en kryddercreme **59,-**

Stjerneskud

dampet rødspættefilet og sprødstegt rødspættefilet, pyntet op med rejer, asparges og kaviar
– hertil en hjemmerørt Thousand Island Dressing..... **65,-**

Skaldyrs roulade

fyldt med rejer og krebsehaler, pyntet med skaldyr, citroner og sauce verte **54,-**

Røget kalkunbryst

på spæde salater hertil en selleri-æble kompot **49,-**

Hvidløgstegt laks

pyntet med hele krebs og marinerede bær, ledsaget af en krydderurtdressing **59,-**

Orangemarinerede laks

anrettet på pluksalat pyntet med tomater og dildcreme **59,-**

Hvidvinsdampet laks

pyntet med rejer, krebs og marinerede bær samt sauce verte **59,-**

Rejecocktail

på sprød iceberg salat garneret med asparges, tomater og citron med Thousand Island Dressing **54,-**

Hjemmerøget oksefilet

pyntet med cornichoner og oliven - ledsaget af en tyttebær-peberrodscreme **54,-**

Høns i asparges

serveres i tarteletter **49,-**

Hjemmelavet hønsesalat tilsmagt med karry

på ananasring pyntet med bredbladet persille og bacon..... **54,-**

Fiskeskaldyrsfad

varmrøget laks, persillestegte kæmperejer, skaldyrsroulade, pyntet med hele krebs,
ledsaget af en lækker kryddercreme **74,-**

Hjemmelavet tunmousse

pyntet op med rejer, hertil citron, tomater og sauce verte **54,-**

Gravad laks

anrettet på franskbrød, pyntet med hvide asparges og dild-sennepsdressing..... **54,-**

Hjemmelavet lakse-skaldyrssalat

pyntet med citron, dild, marinerede bær og dildcreme **54,-**

Spansk serrano skinke

rullet med honning melon, anrettet på frisk pluksalat, pyntet med brøndkarse og oliven **54,-**

Ho



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 **128,-**

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 **149,-**

Svinekam med sprød svær

½ æble med gelé, lun rødkål, brunede kartofler, hvide kartofler og skysauce **119,-**

Svinemørbrad

fylt med soltørrede tomater og krydderurter, små krydderstegte kartofler, årstidens sauterede rodfrugter, løgtimbaler og svampe á la creme **149,-**

Hvidløgsstegt lammecûlotte

med stegte kartofler krydret med hvidløg og timian, grøntsagstimbaler, ratatouille, urteskysauce **149,-**

Helstegt oksefilet

serveres med pastasalat, broccolisalat, små krydderstegte kartofler og bearnaisesauce **139,-**

Krydderstegt oksefilet

ledsaget af smørdampede grøntsager, ovnbagt kartoffelmos tilsmagt med dijonsennep og krydderurter, stegte svampe. Hertil en god pebersauce **149,-**

Oksemørbrad

stegt med fire slags peber serveret med tomatiserede grøntsager, kartoffelsouffle, hvidløgsstegte rødbeder, friske krydderurter og en udsøgt portvinssauce **209,-**

Helstegt lammeryg

med timian kartofler, porrebacon timbaler, ratatouille og lammesky sauce **209,-**

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 **189,-**

Honningstegt andebryst

ledsaget af en sauté af rødkål, nødder og appelsin, smørdampede grøntsager, kartoffeltærte og balsamico skysauce **169,-**

Schou's stroganoff

med oksefilet, cocktailpølser, bacon, champignon i paprikasauce, hertil kartoffelmos eller ris og rødbeder **128,-**

Mørbradgryde

bøffer af svinemørbrad, peberfrugter, champignon, cocktailpølser, bacon. Ovnbagt kartoffelmos eller ris samt rødbeder **128,-**

Bøf Bourguignon

skært oksekød i rødvinssauce med perleløg, bacon, champignon, hertil ris eller små krydderstegte kartofler **128,-**



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 54,-

Lys chokolademousse med nødder

Frugt coulis pyntet med friske frugter og bær.

..... pr. couurt 59,-

Hjemmelavet frugttærte serveret med vanillecreme

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

Hertil en vanillecreme pr. couurt 54,-

Valnøddetærte med mazarinfyld

chokolade, frisk frugt coulis pyntet med friske frugter og bær pr. couurt 54,-

Æbletærte

bagt med perlesukker og nødder, pyntet med friske frugter, ledsaget af kanelcreme. pr. couurt 54,-

Trifli af årstidens frugt

med romcreme og makroner. Pyntet med flødeskum og nødder.

..... Pr. couurt 54,-

Chokolade brownies

med nødder og espresso, pyntet med friske frugter.

Serveret med mascarponecreme tilsmagt med Amaretto pr. couurt 54,-

Safrankogte pærer fyldt med marcipan og nødder

Frugtkompot og en lækker vaniljecreme.

..... pr. couurt 54,-



Nemt & rigtig godt...

Min. 10 couverter

2 retter **185,-**

3 retter **225,-**

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 fuglereder 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 frugtægte serveret med vaniljecreme.
Mørdejsbunde med marzipan, romcreme, friske frugter pyntet med chokolade og nødder.

2 retter **189,-**
3 retter **209,-**

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 **189,-**
3 retter **209,-**

Supper

Cremet aspargessuppe med kødboller og asparges
..... **49,-**

Hønseskødssuppe med urter, kød- og melboller
..... **49,-**

Gullaschsuppe med oksekød, løg og gulerødder
..... **53,-**

Fransk løgsuppe m/ ostebrød
..... **49,-**

Minestrone suppe med kylling, urter og pasta
..... **49,-**

Natmad

Dansk pølsebord med rullepølse, spegepølse, saltkød, hamburgerryg, leverpostej med bacon og sky.
Til pølsebordet hører diverse salater
..... **59,-**

Røde pølser med pølsebrød, sennep, ketchup, ristede og rå løg samt remoulade
..... **45,-**

Hjemmelavet forloren skildpadde med halve æg og flûtes
..... **69,-**

Æggekage med bacon, rugbrød, purløg, tomater og sennep
..... **49,-**

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

.....109,-

Den lille cavity

"Den lille cavity"

- 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

.....129,-

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

.....179,-



Tilbehør

Tilbehør

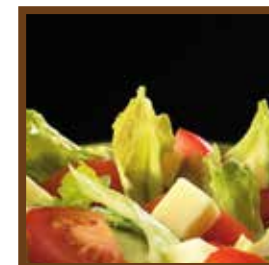
Min. 15 couverter



Til f.eks. grill eller helstegt pattegris

Vælg mellem

2 slags kartofler* og 3 slags salat**. Pr. couvert**85,-**



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 smørPr couvert 12,-

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 **10,-**

Saucer

- Madagaskarpebersauce
- Svampesauce
- Rødvinsauce
- Bearnaisesauce
- Skysauce

En slags sauce pr. couvert **10,-**

Carvery 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

..... 139,-

2:
Helstegt oksefilet, krydderfarseret kalkunbryst, rødvinsmarineret svinekam

Flødekartofler
Kold kartoffelsalat tilsmagt med karry og purløg
Kartoffel/bacontærte.
Blandet grøn salat med to forskellige dressinger
Salat af balsamicomarinerede gulerødder og rødbeder med ristede græskarkerner
Pastasalat vendt i olie-eddikedressing med rødløg og friske grøntsager

..... 149,-

Tilkøb til Carverymenuer:

Madagaskarpebersauce, Svampesauce, Rødvinsauce, Bearnaisesauce, Skysauce

En slags sauce pr couvert..... 10,-

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 youghurt med friske agurker, hvidløg og olivenolie

..... 159,-

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

..... 179,-

5:
Helstegt oksemørbrad, rødvinsmarineret 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 rødvinsauce

..... 209,-



Buffeter

Schou's buffeter

Min. 10 couverter

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 rødæg og friske grøntsager
Fransk landbrie med tilbehør **175,-**

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 rødæg og friske grøntsager
Råkostsalat med gulerødder, hvidkål, mandariner og rosiner
Brie og Gorgonzola med tilbehør **185,-**

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 **209,-**

4:

Hvidløgssstegt 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
Fyldt svinemørbrad
Grøntsagstærte
Pastasalat vendt i olie-eddikedressing med rødæg 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
..... **225,-**

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 rødæg, bacon, rosiner og solsikkekerner
Små krydderstegte kartofler
Madagaskarpebersauce
Fransk brie og gorgonzola med tilbehør
Valnøddetærte med mazarinfyld. Chokolade, frisk frugt, coulis pyntet med friske frugter og bær
..... **285,-**

Tilkøb :

Små chokoladeskåle pyntet med marcipan og frisk frugt

2 stk. pr. person..... **15,-**

Kolde borde

min. 10 couverter



Koldt bord 1:

2 slags sild med løg og capers
Leverpostej med bacon og champignon
Skinke med rørag og slikasparges
Æg og rejer
Rødspættefilet og hjemmelavet remoulade
Ribbenssteg med rødkål
Gravad laks med asparges og sennepsdressing
2 slags ost med druer, peberfrugter og frugt
FrugtsalatPris pr. couvert **kr. 159,-**

Koldt bord 2:

3 slags sild, løg og capers
Lakserilette med sauce verde
Æg og rejer
Flæskesteg med rødkål
Gravad laks med asparges og sennepsdressing
Små frikadeller med surt
Roastbeef med høvlet peberrod og hjemmelavet remoulade
3 slags ost med druer, peberfrugter og frugt
FrugtsalatPris pr. couvert **kr. 194,-**

Tilkøb:

Brød og smør. Pr couvert **15,-**
Røget ål **49,-**

Koldt bord 3:

3 slags sild, løg og capers
Gravad laks med asparges og sennepsdressing
Flæskesteg 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. 214,-**

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. 233,-**

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 **109 kr.**



Platte 2:

Kryddersild
Røget laks med rørag 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 **149 kr.**



Platte 3:

Kryddersild
Røget ål med rørag og purløg
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 **169 kr.**



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

Pølsebord og ostebord

min. 10 couverter

Pølsebord 1:

7 slags pølse med løg, sky og pynt.
Postej med champignon og bacon.
Pris pr. couvert **kr. 84,-**



Pølsebord 2:

10 slags pølse med løg, sky og pynt.
2 slags paté.
Frikadeller.
Brie med vindruer.
Pris pr. couvert **kr. 119,-**



Pølsebord 3:

4 slags italiensk pølse med tilbehør.
Spansk seranoskinke rullet med melon.
2 slags paté
5 slags oste med druer, peberfrugt og frisk frugt
Pris pr. couvert **kr. 129,-**



Børnemenuer

3 stk minifrikadeller
2 stk kyllingelår
Kold kartoffelsalat
Pastasalat eller grøn blandet salat.
Pr. couvert **kr. 59,-**



"Husmandskost"

Mandag til fredag minimum 10 couverter

Hakkebøffer med bløde løg, hvide kartofler, surt og skysauce	94,-
Frikadeller med hvide kartofler, skysauce, rødkål og surt	84,-
Biksemad med spejlæg, rugbrød og rødbeder	84,-
Skipperlabskovs med rødbeder, purløg, smør og rugbrød	94,-
Boller i karry med ris og flütes	84,-
Forloren skildpadde med halve æg og flütes	94,-
Koteletter i fad med grøntsager og ris	94,-
Stegt kyllingebryst med tomatiserede grøntsager og ris	94,-
Høns i asparges med tarteletter	84,-
Wienerschnitzel af skinkekød, brasede kartofler, ærter og skysauce, kapers, benfri sild og peberrod	123,-
Lasagne med dagens salat	94,-
Kalkungryde m/ kalkunbryst, cocktailpølser og bacon. Serveres med bagt kartoffelmos eller ris	99,-



Receptioner

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. 95,-**

Receptionsarrangement nr. 2:

- 2 stk. pindemadder
- 2 stk. pølser i svøb
- 2 stk. mini frikadeller
- 2 stk. mini sandwiches
- 1 stk. kyllingelår
- 2 stk. jordbær dyppet i chokolade..... **Pris pr. couvert kr. 110,-**

Receptionsarrangement nr. 3: – den nemme:

- 3 stk. frikadeller
- 2 stk. kyllingelår
- 2 stk. hotwings
- Kartoffelsalat
- Pastasalat
- Råkostsalat **Pris pr. couvert kr. 94,-**

Canapéer:

- Alm. med pålæg, patéer, m.m. **pr. stk. kr. 18,-**
- Luksus med ål, rejer, laks **pr. stk. kr. 23,-**
- Gravad laksesnitte..... **pr. stk. kr. 25,-**



18



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 skærest, ledsaget af radiser, peberfrugt og druer
- 115,-

Mere tilbehør:

- Pandekager med sirup 18,-
- Frugtfad med fire forskellige slags frisk frugt 20,-
- Ferskrøget laks med hvide asparges 25,-
- To slags sild – marinerede og kryddersild 25,-

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 75,-
Skal vi afhente porcelæn igen, er det samme pris som levering.

Betaling

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

Afbestilling

Kan foregå senest 5 dage før. Antallet af couverter meddeles os senest 5 dage før levering.

Kokke og tjenere

Vi tilbyder kokke og tjenere til dit arrangement.
Kok og tjenere pr. time 175,- minimum 5 timer.
Kok til grillarrangement 1000,-

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/fløte og smør IKKE.

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

"mandefald"!!

Reduceres antallet af bestilte couverter til under minimums-antallet, tillægges 10-30 kr. pr. couvert.



Schou's

RESTAURANT · SLAGTER · DINER TRANSPORTABLE

Bøtøvej 8 • 4873 Væggerløse

Slagter: 5413 6271

Restaurant: 5413 6212

Diner Transportable: 5413 6271

www.schous-marielyst.dk