



MAD TIL DIN FEST

Bestil vores festmenu og slip for planlægning, indkøb og madlavning. Vi sammensætter en menu ud fra dine ønsker og behov.

Vi laver og anretter maden hos Spisetid og bringer den ud til festlokationen. Maden leveres på vores flotte og nordiske service - klar til at blive sat på festbordet.



PRAKTISK

Maden anrettes på Spisetids fade og i skåle, så den er klar til servering og indtagelse. I pakker selv maden ud og skal efterfølgende skylle servicen og levere det tilbage til vores køkken.

SPISETID

INSPIRATION TIL MENUFORSLAG - SOMMER

Koldt

Urtesaltet torskeryg m. hvide asparges, karseemulsion, syltet fennikel, ristet hampefrø & tallerkensmækker

Brød & smør

Lunt

Marineret svineculotte m. nedkogt sauce & citrontimian
Knuste kartofler m. persille "rasp", citronskal & løvstikkeolie

Salat

Grillede karotter m. rå marineret tyttebær, grønne tomater, kørvelolie, østershatte & løvstikke

Grønne asparges m. spinatpure, saltede kerner, grønne tomater, radiser & citronmelisse

Sødt

Tæt mandelkage m. rabarbergelé, syrlige marengs & tørrede solbær

Pris pr. pers. fra

425 kr.

* Min. 10 kuverter. Menu og pris er vejledende