



MAD TIL BRYLLUPSFE

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

Vi laver og anretter maden hos Spisetid og bringer den ud til jeres festlokation. 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 ørred m. grønne asparges, syltet boretaneløg, brændte løgskaller, urteemulsion & kørvel

Brød & smør

Lunt

Kryddermarineret kalkunlår m. rabarberkompot & citrontimian

Knuste kartofler m. bitre sennepskorn, urteolie & krydderurter

Salat

Snittet fennikel m. yoghurt, hybenroser, ristet hampefrø & dild

Grillede sommerkål m. nektarin, persillepure, dampede bønner, saltede havtorn & ramsløg

Sødt

Pistaciekage m. solbærgele, mælkechokolade & kakaoskal

Pris pr. pers. fra

425 kr.

Menu og pris er vejledende