LOOP CATERING
quality is the key

MENU / UGE 49

MANDAG

VARM RET:		SALAT 1:	Radichhio, gulerodsflager, majs, blomkål og rucola Hertil: Løvstikke salsa (SP)
HALAL:		SALAT 2:	- - -
VEGETAR:	Kernefalaffel med pommes boulangere (V)(VE) *1 stk pr person*	PÅLÆG:	Charcuteri med oliven og syltet løg (SV) Æg og mayo (Æ)(SP) Avokado og cherrytomat (V)(VE)
SALATBAR:	Dagens salatbar m/ 5 komponenter		

TIRSDAG

VARM RET:	Braiserede svinekæber med svampe og pastinak - Hertil persillekartofler (SV) - - -	SALAT 1:	Savojkål, appelsin, gul peber, haricot vert og ristede solsikkekerner Hertil: Vinaigrette (SP)
HALAL:	Braiseret kalkun med svampe og pastinak- Hertil persillekartofler (HA) - - -	SALAT 2:	Hertil: Creme fraiche dressing (L)
VEGETAR:	Porretærte med persillekartofler (V)(G)(L) - - -	PÅLÆG:	Kalkunsalat med løg og cornichon (L)(SP)(Æ) Mortadella med agurk (SV) Avokado og cherrytomat (V)(VE)
SALATBAR:	Dagens salatbar m/ 5 komponenter		

ONSDAG

VARM RET:		SALAT 1:	Kinakål, ananas, agurk, peanuts, grøn peber og gulerodsflager (N) Hertil: Soya/chili/lime dressing (SO)(SP)(CH)(CI)
HALAL:		SALAT 2:	Quinoa, blomkål, cherrytomat, springløg og syltede løg Hertil: Parmesan dressing (Æ)(L)(SP)
VEGETAR:	Ristet marineret tofu med pak choy og ris (V)(VE) - - -	PÅLÆG:	Kylling satay (N) Kalvesteg med mayo og syltet agurk (Æ)(SP) Ærtespread med chips (V)(VE)
SALATBAR:			

TORSDAG (vegetardag)

VARM RET:	Bøf bourguignon med kartoffelmos (HA)(L) - - -	SALAT 1:	Grønkål, pære, bagte svampe, hvide bønner og gule tomater Hertil: Sherry vinaigrette (SP)
HALAL:	Bøf bourguignon med kartoffelmos (HA)(L) - - -	SALAT 2:	Hertil: Basilikum salsa
VEGETAR:	Veggie bourguignon med kartoffelmos (V)(L) - - -	PÅLÆG:	Vildsvinesalami med remo og ristede løg (SV)(SP)(Æ) Andemousse med portvin og cornichon (L)
SALATBAR:	Dagens salatbar m/ 5 komponenter	Kun veg!	Gulerodsspread (V)(VE)

FREDAG

VARM RET:	Marokkansk lammegryde med tørret frugt - Hertil basmati ris (HA) - - -	SALAT 1:	Hjertesalat, revet rødbede, æble, valnødder, edamame og feta (N)(L) – Hertil: Honning/citron vinaigrette (SP)(CI)
HALAL:	Marokkansk lammegryde med tørret frugt - Hertil basmati ris (HA) - - -	SALAT 2:	Spidskål, blomkål, rødløg, cherrytomat og blegselleri (S) – Hertil: Chum chum dressing (CH)
VEGETAR:	Marokkansk kikærtegryde med tørret frugt - Hertil basmati ris (V)(VE) - - -	PÅLÆG:	Skinke og italiensk salat (SV)(L)(Æ) Kyllingepølse med drueagurk og mayo (Æ)
SALATBAR:		Kun veg!	Paprika/tofu salat (V)(VE)(SO)
		KAGE:	Dagens kage (G)(L)(Æ)

Allergener: (L) Laktose – (G) Gluten – (Æ) Æg – (N) Nødder - (S) Selleri - (SO) Soya - (SE) Sesam - (F) Fisk - (SP) Sennep – (SK) Skaldyr – (BL) Bløddyr (CI) Citrus – (CH) Chili – (J) Jordnødder – (SS) Svovldioxid og sulfitter - (SV) Svinekød - (AF) Alkoholfri - **(V)** Vegetar – **(VE)** Vegansk - **(HA)** Halal

Loop Catering – Bregnerødvej 124 – 3460 Birkerød – Tlf.: 41 20 20 63 – Mail: info@loopcatering.dk

DK 7186 EU