



## **INGEBERGS MAD**

*Selskaber til erhverv og private*

### UDVALGTE MENUER

*Sensommerbryllup – 80 kuverter*

#### **Appetizer**

Sprøde brød med:  
Syrnet creme og varmrøget fisk  
Fjordrejer og dild

#### **Forretter**

Artiskokhjerter- og bund, og de allerfineste skud og stængler  
fra blegselleri, citronsaft og olivenolie.  
Anrettes med parmigiano fra Vacche Rosso  
(– den oprindelige lavforædlede korace der stadig leverer mælk til  
en mikrodal af produktionen i dag)

Bøffelmozzarella med havsalt, citron og brud af nykogt hummer  
Hjertesalat, mynte og basilikum

#### **Hovedret**

Grillet økologisk kylling med citrontimian og sprødstegt pancetta  
Nye biodynamiske rodfrugter fra Birkemosegaard,  
kogt og marineret med salt, olivenolie, løvstikke og persille

Ristede Karl Johan svampe tempereret legeret creme,  
mættet med citrus og estragon

#### **Dessert**

Chokolademousse og syrnede hindbærcreme  
med sprøde tynde mandelpleskner

#### **Tilbehør**

Godt brød, topolivenolie og havsalt  
står på bordet til og med hovedret



*Stående middag – 450 gæster*

*Forretningsfolk fra Asien, USA og Europa.  
De ni små retter var tilpasset gæsternes madkultur iblandet  
et nordisk præg og gjorde det ud for en middag.*

Maki rulle med avocado, sesam, ingefær og wasabi

Danske aspargestoppe med sauce verte og rugmalt

# INGEBERGS MAD

*Selskaber til erhverv og private*

Kanape med håndpillede Skagensrejer, syrnede creme og ærteskud

Kanape med varmrøget vildlaks, citrus og kørvel

Let koldrøget sashimitun, med sprød wakametang og lagret soya

Dybstegete forårsruller med kylling (halalslagt), chili og koriander

Ungkvægmørbrad (halalslagt) sprøde rodfrugtchips  
med eddikepulver, og kold estragoncreme

Stort fad med danske sommerbær og frisk mynte

Små nybagte madelaines med rabarber, smør og mandler

---

*50 års fødselsdag, efterår – 70 gæster*

## **Appetizer**

Sprøde brød med:

Håndpillede Skagensrejer og dild

Grillet pimentos, estragon og citron

## **Forretter**

Røde spidskål med mousseline, krydderurter  
og brud af friskkogt hummer

Grønne bønner med vinaigrette, mynte og pancetta

## **Hovedret**

Sønderjysk Texellammebov braiseret med zar,  
nye milde hvidløg og lammesky

Danske bagte rodfrugter, marineret med smør, lagret  
æbleeddike, persille og løvstikke

## **Udvalg af råmælksoste**

Comte, grottelagret 24 måneder med friske haselnødder

Bleu D’Auvergne med bagte abrikoser

## **Dessert**

Bærsuppe med syltede sensommerbær, mælket  
vaniljeiscreme og karamelliserede brødcroustons

Ekstra is og bær i skåle

## **Tilbehør**

Grantoftegaard surdejsbrød følger menuen

---

# INGEBERGS MAD

*Selskaber til erhverv og private*

*Erbvervsarrangement, vinter – 40 gæster*

2 VL grupper ønskede en enkel, rustik og veltillavet middag hvor forretten skulle have et maritimt præg

## **Forret**

Brandade (færøsk klipfisk i en cremet luksusversion)  
med sprød foccacia og råmarineret  
fennikel med dild, citronsaft og olivenolie

## **Hovedret**

Langtidsbraiseret kalveskank med sauce blanquette og svampe  
Danske porrer bagt og marineret med drøj æbleddike og røget havsalt  
Sprøde kartofler med rosmarin

## **Sødt til kaffen**

Nybagte Madelaines

---

*Reception, sommer – 300 gæster*

Sprøde brød med brandade, safran og rosmarin

Smørstegt rugkiks med varmrøget kammusling, koriander og mild chili

Små mundrette quiche med løg, løvstikke og drøj blommeeddike

Sprøde brød med frisk gedeost, estragon, citronskal og røget havsalt

Eclairs med vaniljecreme og chokoladefondant

Udvalg af danske sommerbær og aromatiske krydderurter

---

## **Kontakt Peter Ingeberg**

peteringeberg@mail.dk

*eller*

+45 268 268 92