



INGEBERGS MAD

Selskaber til erhverv og private

UDVALGTE MENUER

Nedenstående menuer er eksempler på tidligere serverede menuer, til inspiration, og kan ikke bestilles med samme råvarer, medmindre det specifikt fremgår af det aktuelle fremsendte menuforslag

Sensommerbryllup – 80 kuverter

Appetizer

Sprøde brød med:

Syrnet creme og varmrøget fisk

Fjordrejer og dild

Forretter

Artiskokhjerte- 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 brødcroutoner

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