

## Hannibals traditionelle julebuffet

*Den store buffet med traditionelle retter*

Marinerede hvide sild m. æg og æble-karrycreme.  
Fiskefilet m. grov remoulade og citron.  
Hønsesalat m. asparges, champignon, bacon og karse.  
Grambogaard flæskesteg m. rødkål, æble og svesker.  
Leverpostej m. champignon og bacon.  
Krydderfrikadeller m. rødbede.  
Portionsanrettet ris a la mande m. kirsebærsaucé

**Pris pr. couvert kr. 199,00**

*(Min. 8 couverte)*

## Hannibals luksus julebuffet

*Den store buffet med traditionelle retter, lavet på en  
anderledes og spændende facon, og tilføjet ekstra luksus*

Bornholmer sild, marinerede og krydder,  
m. æg og æble-karrycreme.  
Smørstegte rødspætter paneret i rug og hvede,  
m. grov remoulade og citron.  
Grambogaard flæskesteg m. rødkål, æble og svesker.  
Hønsesalat m. asparges, champignon og karse.  
Kalveterrine m. capers og peberrodscreme.  
3 slags oste m. cognacsyltet valnødder, syltede blomster  
og druer, pumpernikkel, kiks og smør.  
Portionsanrettet Ris a la mande m. Kirsebærsaucé.

**Pris pr. couvert kr. 269,00**

*(Min. 10 couverte)*

## Tilvalg til julebuffet

Hannibals gravad laks m. sennepsdressing og asparges	kr. 45,00
Mørbradbøffer i svampe a´la creme	kr. 45,00
Glaseret bayonneskinke m. stuvet grønkål	kr. 40,00
Andebryst m. kompot af rødløg og sveske	kr. 50,00

Hvis hjemmebagt rugbrød, franskbrød, smør og fedt  
ønskes til buffet, koster dette kr. 10,00 pr. couvert

*Hannibals.dk kan også tilbyde bryllupsmad, det tilpassede  
til konfirmand, receptionsmaid, mobilbar og meget mere...*

*Tjek vores hjemmeside [www.hannibals.dk](http://www.hannibals.dk)  
eller mail på [bestilling@hannibals.dk](mailto:bestilling@hannibals.dk)*

*Spørgsmål eller bestilling pr. telefon, ring til  
Christian Hannibalsen på 4043 3584 eller 3644 9997*

## Krebsegilde á la Hannibal's

*Som noget anderledes til årets julefrokost, næsten  
lavet som det svenske broderfolk ville lave det.*

Marinerede sild m. æg og æble-karrycreme.  
"Pil selv" rejer m. kryddermayo, anrettet på fade.  
Hannibals gravad laks m. sennepsdressing og asparges  
\*Hele krebs, anrettet på fade.  
2 slags tærter, bacon og grøntsager.  
kalveroastbeef m. pickles og peberrod.  
Salat på cherrytomater og rødløg vendt i  
æblecidereddike og olie.  
3 slags oste m. syltede blomster og druer,  
pumpernikkel, kiks og smør.  
Hannibals hjemmebagte brød.

**Pris pr. couvert kr. 289,00**

*(Min. 15 couverte)*

## Hannibals Nytårsmenu 2010

*En lækker og frisk menu af gode råvarer,  
som er holdt i det enkle og lette koncept.*

Menuen kan afhentes på dagen i tidsrummet 13-16.  
Forret er anrettet på fade og klar til servering. Hovedret er  
forstegt og pakket i folie, klar til ovn og komfur. Desserten  
er pakket i folie og skal herefter bare anrettes på tallerken

Forret/Appetizers  
Små krustader med rilette  
af varmrøget laks og krydderurter

~  
Hummerbisque med skaldyrstærte og nybagt brød

~  
Hovedret  
Kalvetournados viklet m. panchetta, Pommes Risolé, bagt  
rødbede, kompot af rødløg og rabarber, stegte svampe  
og en lækker cremet sauce på kalvefond og krydderurter.

~  
Dessert  
Fransk chokoladetærte m. hvid chokolademousse  
og frisk syrlig skovbærcreme

**Pris pr. couvert kr. 295,00**

*Hannibals.dk kan også tilbyde bryllupsmaid, det  
tilpassede til konfirmand, receptionsmaid, mobilbar og  
meget mere...*

*Tjek vores hjemmeside [www.hannibals.dk](http://www.hannibals.dk)  
eller mail på [bestilling@hannibals.dk](mailto:bestilling@hannibals.dk)*

*Spørgsmål eller bestilling pr. telefon, ring til  
Christian Hannibalsen på 4043 3584 eller 3644 9997*

# Menu

## Frokostruten fra Hannibals.dk

Bestil din frokost fra Hannibals.dk og få leveret til døren. Klar til at spise, frisk og lækker. Hos Hannibals laver vi til daglig selskabsmad ud af huset til både private og erhverv. Nu tilbyder vi også frokost leveret til døren.

Frokost leveres mandag til fredag imellem kl 09.30 og kl 11.00.

Levering i Søborg og omegn, samt københavnsområdet ved større bestilling eller efter aftale.

~

Fri levering ved bestilling for over kr. 120,00 ellers kr. 25,00. Samlet bestilling skal ske på mail eller pr. telefon senest kl. 17.00 dagen før. Betaling er kontant ved levering, eller efter aftale.

Ved bestilling på mail, anfør leveringsadresse, navn og telefonnummer.  
Mail: [Bestilling@hannibals.dk](mailto:Bestilling@hannibals.dk)  
Telefon: 3644 9997 / 4043 3584

Hannibals.dk tilbyder også mad til receptioner, møder, barnedåb, konfirmation og anden selskabelig lejlighed.

Tjek vores hjemmeside [www.hannibals.dk](http://www.hannibals.dk) eller ring på telefon 40433584 eller 36449997.

## Sandwich

Alle sandwich serveres i nybagt sandwichbolle, med tomat, agurk, salat og dressing

1. Club sandwich med kylling og bacon kr. 45,00
2. Kylling med creme ost, rørt med urter kr. 45,00
3. Serranoskinke med cornichons kr. 45,00
4. Serranoskinke med gorgonzola kr. 45,00
5. Serranoskinke med emmentaler kr. 45,00
6. Italiensk salami med pesto kr. 45,00
7. Roastbeef med pickles kr. 45,00
8. Skinke & Ost med peberfrugt kr. 45,00
9. Æg & Bacon kr. 45,00
10. Røget laks med asparges kr. 45,00
11. Røget laks med parmesanost & pinjekerner kr. 45,00
12. Tunmousse med krydderurter kr. 45,00
13. Hommus med oliven kr. 45,00
14. Mozzarella med frisk grøn basilikum kr. 40,00
15. Vegetar med friske salater kr. 40,00
16. Emmentaler med peberfrugt kr. 40,00

## Salater & frokostanretning

Alle med brød, smør og dressing

17. Stor grøn salat m. bl. friske salater, oliven og fetaost kr. 35,00
18. Stor pastasalat m. ruccola, rødløg og pasta vendt i pesto kr. 35,00

Tilbehør til salat. Tun, hummus, kylling, rejer og røget laks pr. del. kr. 10,00

19. Frokostanretning "dansk" m. ost og pålæg. F.eks. roastbeef, paté, æg, brie og grønt (Tomater og agurk). kr. 45,00

20. Tapas: Spansk, fransk og italiensk charcuteri og ost. Med bl.a. oliven, pesto, grønt og frugt. En lækker anretning til f.eks. forretningsmøde eller bare som en teaterplatte. Kan arrangeres på fade til flere personer. kr. 99,00

21. Dagens kage lille hjemmelavet formkage kr. 15,00
22. Dagens kage stor hjemmelavet formkage kr. 30,00

# Hannibals menu 2010

## Forretter

Alle forretter serveres med nybagt brød og smør.

Rilette af varmrøget laks og urter, pyntet med lakserogn, anrettet på årstidens salater.

Mandel og honning bagt laks på årstidens salater og urter, pyntet med krebschaler, mild pesto og revet parmesan.

Vitello Tonnato, lækker kalvesteg i tynde skiver med tunsauce.

## Hovedretter

Til alle hovedretter serveres der en ekstra årstidsbestemt garniture.

Dansk oksefilet fra Himmerland, stegt med frisk timian, saute af svampe, pommes risolé og kraftig rødvinssauce.

Svampefarseret unghanebryst, årstidens grøntsager, kartoffelsoufflé og provencesauce.

Kalvetyksteg bundet med panchetta og krydderurter, bagte rodfrugter, smørstegte kartofler, cremet rødvinssauce med svampe.

## Desserter

Kraftig chokoladecake med skovbærmousse og friske frugter.

Rabarbertrifli med vanilje creme

Parfait med babypærer i frugtsauce

Tiramisu, lækker italiensk "lagkage"

2 retter kr. 229,00

3 retter kr. 279,00

Menuer leveres til døren med vejledning omkring færdiggørelse og servering.

Hvis der ønskes kok, skal denne afregnes separat og aftale på forhånd.

# Hannibals buffet 2010

## Den Italienske buffet

Alt på bordet i en omgang, så der kan langtidsspises...

Bruchetta – Oliventappenade –

Salat på cherrytomater, basilikum, rødløg og mozzarella –

Vitello Tonnato – Tortellini og andebryst i cremet sauce –

Kalvetyksteg med rosmarin og parmesan –

Årstidens kartofler –

Italienske oste med druer – Tiramisu –

Nybagt brød og smør

Pris pr. couvert Kr. 275,00

Min. 15 couverter

## Den traditionelle med et pift

"Rejecocktail" rejer vendt i krydderurteolie m. sprøde salater, thousand island og friskbagt brød.

## Hovedret som buffet

Honning glaseret skinke m. Hannibals flødekartofler,

Kold roastbeef af kalvefilet,

Pastasalat m. bl.a. ruccola og soltørrede tomater,

Kreativ salat m. årstidens grønt,

toppet m. feta og oliven, og hjemmelavet dressing,

nybagt brød og smør.

Pris pr. couvert kr. 149,00

Min. 15 couverter.

Hannibals.dk kan også tilbyde bryllupsmenuer, det tilpassede til konfirmand, receptionsmaid, mobilbar og meget mere...

Tjek vores hjemmeside [www.hannibals.dk](http://www.hannibals.dk)

Spørgsmål eller bestilling pr. telefon,

ring til Christian Hannibalsen på

40433584 eller 36449997

mail på [bestilling@hannibals.dk](mailto:bestilling@hannibals.dk)