

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

Spørgsmål eller bestilling pr. telefon,

ring til Christian Hannibalsen på

40433584 eller 36449997

mail på bestilling@hannibals.dk