



Hjemmelavet mad ud af huset



Giv dine gæster en masse godt at tale om.



Maden og vejret. Det er velsagtens de to mest oplagte samtaleemner ved festlige anledninger og sociale sammenkomster. Og i modsætning til meteorologerne kan vi hos Slagter Lundgaard godt garantere, at vores arbejde vil få rosende ord med på vejen. Vi betragter hver eneste ret som en ambassadør for vores forretning. Når vi leverer mad ud af huset, har vi ikke mulighed for at stå og præsentere retterne personligt over for dine spisende gæster. Derfor er maden nødt til at tale for sig selv.

Et godt eksempel er Danmarks Bedste Hønsesalat

Hjemmelavede pølser. Hjemmelavet pålæg. Hjemmelavet leverpostej. Hjemmelavet kartoffelsalat. Og der er mange flere eksempler, hvor de kommer fra. Værd at fremhæve er vores hjemmelavede hønsesalat, der er blevet kåret som landets bedste af de besøgende på fødevaremessen Foodexpo i Herning. Kyllingerne får vi fra Hopballe Mølle mellem Jelling og Vejle, hvor de går rundt og har masser af plads til at røre sig – og tid til at vokse stille og roligt. Det giver noget mørkere og mere smagfuldt kød med en konsistens, som det er en fornøjelse at sætte tænderne i.

For ikke at tale om vores skinke. Eller ørreder ...

Slagter Lundgaards signaturskinke er modnet i otte måneder og saltet med middelhavssalt. Nede i kælderen står vores gamle rygeovn, og her er skinken røget over bøgesmuld med en smule porse og lidt grannåle i. Til sidst er herligheden krydret med enebær på bagsiden. Den kan vi godt være bekendt. Ligesom vores islandske kildeørreder, som har svømmet rundt i smeltevandet deroppe.

Når du bestiller mad ud af huset hos Slagter Lundgaard, får du samme kompromisløse kvalitet som i forretningen. Du er altid velkommen til at komme og få en snak om mulighederne – og måske en smagsprøve, så du ved, hvad du kan glæde dig til at servere for dine gæster.



Smørrebrød

1. Håndmadder **16,-**
2. Luksus smørrebrød, lille. **35,-**
3. Luksus smørrebrød, stor **45,-**
4. Fiskefilet med rejer, asparges og hummersauce **60,-**
5. Mørbrad med bløde løg **60,-**
6. Hakkebøf med bløde løg samt spejlæg. **60,-**
7. Tatar med æggeblomme. **60,-**
8. Gravad laks med dressing på brød **65,-**
9. Røget islandsk laks **65,-**
10. Røget islandsk kildeørred med tyttebærpeberrod . . . **60,-**
11. Røget ål med røræg. **69,-**
12. Rejer på franskbrød **55,-**
13. Pariserbøf med æggeblommer på ristet brød **60,-**
14. Sildemad (efter ønske) **35,-**
15. Ost (efter ønske) **35,-**
16. Hønsesalat med bacon på ristet brød. **55,-**
17. Clubsandwich med kylling og bacon **60,-**
18. Sandwich fra kr. **50,-**
19. Trekantsandwich fra **22,-**
20. Snitter fra **22,-**
21. Canapeer fra **22,-**

Lundgaards platter

Leveres også på fade hvis du ønsker det

Den klassiske

MIN. 8 PERSONER

- Sild (efter ønske) med løg og kapers
- Hønsesalat med bacon
- Roastbeef med remoulade, ristede løg, peberrod og agurkesalat
- Mørbradbøf med bløde løg og surt
- Brieost med kiks og druer
- Brød, smør og fedt

PR.PERS

155,-



Den moderne

MIN. 8 PERSONER

- Ovnbagt laks med citruscreme og dild
- Slagter Lundgaard-skinke med semi-dry tomater og rucola
- Roastbeef med pickles
- Mørbradbøf med champignon og bløde løg
- Ost med honningmarinerede nødder
- Brød, smør og fedt

PR.PERS

160,-





TAPAS

Alt det bedste til gæster, fester og møder.
(Og det bliver endnu bedre med et godt glas vin)



Lundgaards tapas

MIN. 8 PERSONER

Serranoskinke

3 slags lufttørrede pølser

Foie Gras på toast med chutney

Manchego-ost

Oliven og pesto samt stenovnsbagt brød

Breasola med hvidløgsost

PR.PERS

110,-

Ekstra:

Grillede tigrejer på spydkr. 25,-

Indbagte rejerkr. 25,-

Grillede kammuslinger med pancettakr. 30,-

Rugbrødschips med lakserilette....kr. 25,-

Rørt oksetatar på rugbrødschips ...kr. 25,-

Hellefisk med nordisk mayo og ristede mandler.....kr. 25,-

Lundgaards egen skinke med melonkr. 25,-

Røget okseinderlår med trøffel-mayo og frisk friséesalatkr. 25,-



Lækre buffeter

Den lette

MIN. 15 PERSONER

Pestomarinerede tigrejer

Bruchetta med tomat og ost

Røget hellefisk med trøffelmayo på bund af friséesalat

Lakserilette med lakserogn og dildcreme

Tre slags portionstærter med forskelligt fyld

Cremet gedeost i letrøget skinke med friske ærteskud

Hønsesalat i krustader (Kåret som Danmarks bedste)

PR. PERS

185,-

GOD TIL STÅENDE ARRANGEMENT
FX: STUDENTERFESTEN

Den festlige

MIN. 15 PERSONER

Bagt laks med peberrods/æble vinaigrette anrettet med søsalat af tang

Grønlandske rejer vendt i dild og citrusmandler, hertil røget cremefraiche

Baguettes med spinat og soltørrede tomater

Rosastegt kalveculotte med chili-oregano, hertil kraftig kalveskysauce

Parmesangrateret kartoffel duchesse med krydderurter

Ristede kartofler med krydderier, pecanrumble og panchetta

Sur, sød og sprød kålsalat med saltede kerner

Grønt i grønt med bøffelmozzarella og olivenurt

Nøddekage med marcipan toppet med nougatcreme

PR. PERS

295,-



Vi kommer gerne og styrer grillen for kr. 550,- i timen (inkl. kul og leje af grill samt udbringning/afhentning)



GRILL

Duften, smagen, stemningen

...

Lundgaards BBQ

Hjemmelavede grillpølser, højrebsbøffer, mørbradspyd med chorizo, sommersalat med avokado, jordbær, feta og pistacienødder, marinerede små kartofler med oliven, feta og cherrytomater, hjemmelavet kartoffelsalat med krydderurter, tomat salat med frisk mozzarella og brød.

MIN. 8 PERSONER

215,-

PR. KUVERT



Skal der være fest, så lad det være helstegt ...

Når der for alvor skal fyres op under festlighederne, er der vel næppe noget bedre end helstegt pattegris. Det skulle da lige være helstegt Vadehavs-lam. Eller helstegt krogmodnet oksefilet. Eller helstegt porchetta. Alt sammen perfekt tilberedt over glødende kul – og prisen er inkl. årstidens kartofler, to slags salat og rustikt brød.

Helstegt pattegris eller Vadehavs-lam



MIN. 20 PERSONER

195,-

PR. KUVERT

Helstegt krogmodnet oksefilet

MIN. 15 PERSONER

235,-

PR. KUVERT



Helstegt porchetta

Den italienske grillklassiker



MIN. 20 PERSONER

185,-

PR. KUVERT

Charcuteri



Pølsebord

MIN. 8 PERSONER

Hjemmelavede pølser

Skinke

Paté og cornichoner

Pyntet med løgringe, karse og sky

PR.PERS **115,-**

(Ved 25 personer er brød, smør og fedt inkluderet)

Lundgaards luksusbord

MIN. 8 PERSONER

Roastbeef med peberrod, remoulade/ristede løg

Rullepølse med sky og løgringe

Røget landskinke med rørag

Hamburgerryg med italiensk salat

Røget okseinderlår med pickles
eller røget Slagter Lundgaard-skinke

Spegepølse med sky, løgringe og krydderfedt

Oksebryst med peberrodssalat

Leverpostej med champignon og bacon

Paté med drueagurk

PR.PERS **115,-**



Pålægsbord

MIN. 8 PERSONER

Leverpostej med champignon og bacon

Rullepølse med sky og løgringe

Hamburgerryg med italiensk salat

Slagter Lundgaard-skinke med rørag

2 slags spegepølse

Sky, løgringe og krydderfedt

PR.PERS **115,-**

Italiensk pølsebord

MIN. 8 PERSONER

3 x italiensk salami

Mortadellapølse

Bresaola

Lufttørret italiensk skinke

Peber og hvidløgstegt skinke

Hjemmelavet paté

Brød og smør

PR.PERS **115,-**



Salater

Til alle salater medfølger
der brød og smør

Diverse pasta- og grønne salater.

ALLE SALATER
PR. KUVERT

60,-



Festmad

Skinke

Glaseret, provencekrydret eller rødvinsmarineret,
1 x salat (efter eget ønske), flødegratinerede kartofler,
dressing, flute og smør.

PR. KUVERT
130,-
MIN. 15 KUV

Helstegt højreb

Kartoffel-/grøntsagsgratin, 1 x salat (valgfri),
flute og smør.

PR. KUVERT
180,-
MIN. 10 KUV

Helstegt kalveculotte & glaseret skinke

Flødekartofler, 1 x salat (valgfri), flute og smør.

PR. KUVERT
160,-
MIN. 10 KUV

Glaseret skinke, helstegt kalve- culotte & farseret kalkunbryst

Flødekartofler, grøntsagstærter,
1 x salat (valgfri), flute og smør.

PR. KUVERT
175,-
MIN. 15 KUV





Praktik og dét med småt:

Afhentning

Hverdage senest klokken 18.00 og lørdage senest klokken 14.00, hvis ikke andet er aftalt.

Slagterhjælp

Vi tilbyder at komme ud og stå for udskæring af kød m.m. Prisen er kr. 550,- i timen uanset ugedag. Søn- og helligdage tillægges et startgebyr 550,- ekstra.

Depositum

Service og termokasser tillægges kr. 250,- i depositum og skal returneres intakt og i rengjort stand senest tre dage efter, arrangementet er afholdt.

Betaling

Betalingen klarer vi i forbindelse med afhentning/levering.

Minimumbestilling

Ved de enkelte retter/menuer er der angivet en minimumbestilling. Hvis du ønsker et færre antal kuverter, så kig ind til os i butikken eller kontakt os på telefon, så finder vi en god løsning til dit arrangement.

Ændringer

Ændring af kuvertantal skal ske senest to dage før afhentning/levering, ellers er ordren bindende. Søn- og helligdage tillægges et engangsgebyr på 500 kr.

