



*Diner Transportable  
&  
selskabslokaler*

# God dag & velkommen

*Tak for Deres henvendelse og interesse.*

*Her lidt om, hvad vi kan tilbyde:*

*Mad ud af huset til festlige lejligheder, med eller uden kok.*

*Alle buffeterne og kolde borde er lige til at stille op,*

*Og det varme leveres i varmekasser.*

*Ved 3 retter eller mere anbefaler vi at tage kok med, og*

*De helt store buffeter vil nok også kræve kok på.*

*Der er også mulighed for at afholde fester i vores store lyse lokaler,*

*hvor vi sammen kan afsætte en dag/aften.*

*Hvad I end vælger,*

*Vil det være mig en fornøjelse at betjene dem.*

*Lidt om priserne:*

*Alle priser er inkl. moms*

*Ud af huset:*

*Kørsel må påregnes.*

*Kok for en aften kr. 1200,00*

*Serveringspersonale kr. 120,00*

*Pr. time min. 6 timer.*

*I huset:*

*Dækker leje af lokale.*

*Ved opdækning må påregnes*

*ekstra gebyr*

*Herudover betales for*

*serveringspersonalet, som de*

*bedes afregne samme dag iflg.*

*tarif*

*Med venlig hilsen*

*Ole kok*

*Norén catering*

*Baldersbækvej 2*

*2635 Ishøj*

*tlf. 43 74 00 15*

*mobil.22 35 50 83*

*fax.43 74 00 16*

*www.olekok.dk*

# Supper

*ud af huset*

*i huset*

*Oksekødssuppe med oksekød, melboller samt suppeurter.*

kr. 46,-

kr. 57,-

*Hønsekødssuppe med hønsekød samt suppeurter.*

kr. 46,-

kr. 57,-

*Vildtconsommé med kød, svampe og suppeurter.*

kr. 50,-

kr. 62,-

*Løgssuppe med hvidløg og oste brød.*

kr. 46,-

kr. 57,-

*Aspargescremesuppe med kødboller.*

kr. 46,-

kr. 57,-

*Champignoncremesuppe med brødcroûtons.*

kr. 50,-

kr. 57,-

*Kartoffelporresuppe med bacon og brødcroûtons.*

kr. 50,-

kr. 62,-

*Tomatsuppe med ris og spansk peber.*

kr. 46,-

kr. 57,-

*Kold tomatsuppe med creme fraiche. "Stærk".*

kr. 46,-

kr. 57,-

*Hummersuppe med hummerkød og suppeurter.*

kr. 72,-

kr. 86,-

***Til alle supper serveres brød og smør.***



*En varm kop nydes lige godt, først  
som sidst...*

# Forretter

	<i>ud af huset</i>	<i>i huset</i>
<i>Sprøde tarteletter med høns i asparges, (to stk.).</i>	<u>kr. 46,-</u>	<u>kr. 57,-</u>
<i>Varmrøget laksefilet serveret med marinerede urter.</i>	<u>kr. 74,-</u>	<u>kr. 89,-</u>
<i>Hjemmegravad laks anrettet på butterdejsflager.</i>	<u>kr. 72,-</u>	<u>kr. 85,-</u>
<i>Ægte ande foie gras med portvinsky.</i>	<u>kr. 105,-</u>	<u>kr. 115,-</u>
<i>Rosastegt andebryst anrettet på håndplukket salat med nøddedressing.</i>	<u>kr. 81,-</u>	<u>kr. 94,-</u>
<i>Oksecarpaccio marineret i trøffelolie, serveret med frisk salat og parmesanflager.</i>	<u>kr. 74,-</u>	<u>kr. 85,-</u>
<i>Skiver af italiensk parmaskinke, kun pikeret med balsamicoeddike og jomfruolie.</i>	<u>kr. 72,-</u>	<u>kr. 85,-</u>
<i>Vol au vent med fyld af skaldyr vendt i hummersauce.</i>	<u>kr. 84,-</u>	<u>kr. 92,-</u>
<i>Rejecocktail efter klassisk opskrift.</i>	<u>kr. 74,-</u>	<u>kr. 78,-</u>
<i>Surbrød med hjemmegravad laks og dressing.</i>	<u>kr. 72,-</u>	<u>kr. 96,-</u>

*Fortvivl ej der er mere på vej*

# Forretter

*ud af huset*

*i huset*

*Kold rødtungeroulade anrettet på sprød salat og med krydder dressing.*

kr. 85,-

kr. 96,-

*Kold dampet laks med kaviar, rejer, asparges, salat samt en skøn dressing.*

kr. 82,-

kr. 89,-

*Hjemmelavet andelevermousse med portvinssky og ristede mandler.*

kr. 84,-

kr. 92,-

*Stenbiderrogn med blinis, creme fraiche og rødløg.*

kr. 72,-

kr. 79,-

*Røget østersølaks med slikasparges.*

kr. 72,-

kr. 77,-



*Til enhver velkomst,  
bør en  
iskoldt forfriskning  
nydes...*

# *Fiskeretter*

*ud af huset*

*i huset*

*Smørstegt rødtunge med nøddesauce og hvide kartofler*

kr. 176,-

kr. 185,-

*Grillet laksekotelet med rødløgskompot samt årstidens grøntsager og ris.*

kr. 168,-

kr. 185,-

*Laskefarseret rødspættefilet med smørsauteret spinat, nye kartofler, rejer og hummersauce.*

kr. 168,-

kr. 185,-

*Fiskefilet Bombay. Smørstegt rødspættefilet anrettes på ris pilaw og garneres med ristet banan, ananas og muslinger.*

*Hertil en mild karrysauce, rosiner og chutney.*

kr. 175,-

kr. 198,-

*Kogt laks dampet i court-bouillon, garneret med rejer og asparges, hertil små, nye kartofler, hollandaise a part.*

kr. 175,-

kr. 195,-



*fisken fin Til,  
nyd et glas vin...*

# Fjerkræ

*ud af huset*

*i huset*

*Sprængt kalkun med tomater i flødepeberrod, årstidens grøntsager og persillekartofler. Hertil smeltet smørsauce.*

kr. 138,-

kr. 156,-

*Dansk andesteg  
Garnituren består af æbler, svesker, rødkål, samt hvide og sukkerbrunede kartofler. Hertil velsmagende andesauce.*

kr. 176,-

kr. 196,-

*Gammeldags kyllingesteg med persille. Trancheres i passende stykker og serveres med pommes risollées, franske kartofler, rabarberkompot samt agurkesalat. Hertil kyllingesauce.*

kr. 122,-

kr. 136,-

*Nøddestegt unghane. Serveres med sauté af soltørrede tomater, oliven og hvidløg, hertil pommes à la creme.*

kr. 138,-

kr. 168,-

*Sprængt andebryst  
Serveres med smørstegte cherrytomater grønne asparges, friske grøntsager og små nye kartofler. Hertil smeltet smørsauce og mild peberrodsauce.*

kr. 176,-

kr. 198,-

*Eg nu er det vel på tide  
med en lille én til gænen  
ellers får vi brug for hanen*

*Velbekomme*

# Stegeretter

af svinekød

ud af huset

i huset

*Helstegt svinekam.*

*Stegt med sprød svær, anrettes med halve æbler og svesker, rødkål samt hvide og sukkerbrunede kartofler.*

*Hertil en velmagende flæskestegssauce.*

kr. 118,-

kr. 136,-

*Glaceret hamburgerryg*

*Med friske grøntsager og sukkerbrunede kartofler. Hertil sennep og rødvinssauce.*

kr. 118,-

kr. 136,-

*Rødvinsmarineret svinekam.*

*Garnituren består af smørstegte cherrytomater og sukkerærter.*

*Hertil pomme à creme og sauce bordelaise.*

kr. 138,-

kr. 156,-

*Sprængt svinekam.*

*Tomater med flødepeberrod og årstidens grøntsager.*

*Hertil persillekartofler og smeltet smørsauce.*

kr. 118,-

kr. 136,-

*Mørbradbøf.*

*Serveres med ristede champignoner, cocktailpølser og bacon samt årstidens friske grøntsager.*

*Hertil pommes risollées og flødepaprikasauce.*

kr. 158,-

kr. 162,-

*Svinekam som vildt.*

*Serveres med halve æbler med gelé, fuglereder med waldorfsalat samt hvide og sukkerbrunede kartofler.*

*Hertil vildtsauce.*

kr. 138,-

kr. 156,-



# Stegeretter

af lammekød

ud af huset

i huset

Helstegt lammekølle med persille, hertil rabarberkompot samt årstidens grøntsager, små persillekartofler og lammesky.

kr. 135,-

kr. 159,-

Sprængt. helstegt lammeryg.  
Hertil årstidens friske grøntsager,  
samt små persille kartofler og lammesky.

kr. 176,-

kr. 192,-

Lammekoteletter (3 stk pr. kuvert).  
Med ristede champignoner, farseret tomat,  
sukker ærter og pomme à la crème,  
hertil madeirasauce.

kr. 165,-

kr. 192,-



*Man kan vel ikke  
sige nej til et lille glas  
eller to her.*

*Velbekomme...*

# Stegeretter

af kalvekød

ud af huset

i huset

*Helstegt, rosa, sprængt kalvemørbrad.*

*Hertil serveres dejlige, nye, stegte kartofler, chips af persillerod, 3 slags grøntsager efter årstiden samt råsyltede bær.*

*Til denne herlighed hører en dejlig flødesvampesauce.*

kr. 182,-

kr. 222,-

*Helstegt kalvefilet, som vi alle kender og elsker, hvortil der serveres pommes rissolles, chips, persille frites, haricot verts rullet i bacon, grilltomat og ristede svampe, waldorfsalat, ribsgele samt kalvesky med fløde og skimmelost.*

kr. 168,-

kr. 195,-

*Helstegt kalvetyksteg.*

*Her anbefaler vi stegte kartofler, ragout af friske grøntsager, sødt og surt samt velkendt kalvesky.*

kr. 148,-

kr. 168,-

*Kalveschnitzel (wienerschnitzel)*

*Kalveschnitzel (paprikaschnitzel)*

*Hertil serveres selvfølgelig pommes sautées og ærter. Skysauce og drenge til wiener.*

*Paprikasauce og piger til schnitzler af samme navn.*

kr. 138,-

kr. 150,-

kr. 138,-

kr. 150,-



*Her hører både øl og vin  
hjemme,  
så lad Deres smagsløg  
bestemme...*

# Stegeretter

af oksekød

ud af huset

i huset

*Helstegt oksemørbrad.*

*Serveret med råstegte kartofler 3, slags grøntsager efter årstiden samt tomatsalat og svampesauce.*

kr. 188,-

kr. 238,-

*Helstegt oksefilet.*

*Serveret med råstegte kartofler, 3 slags grøntsager efter årstiden samt spiresalat og rødvinssauce.*

kr. 166,-

kr. 186,-

*Okse tournedos*

*Okse entrecôte*

*Disse lækre tykstege serveres med flødekartofler, hele grilltomater, ratatouille og pebersauce.*

kr. 174,-

kr. 212,-

kr. 158,-

kr. 186,-

*Gammeldags oksesteg.*

*Hertil grøntsager bestående af glaserede løg, stegte tomater haricot verts, hvide kartofler, sødt og surt, og ikke at forglemme, oksestegssaucen.*

kr. 164,-

kr. 188,-



*Har De fået smag for den kulinariske verden, så glem ikke at bestille desserten...*

# Stegeretter

af vildt

ud af huset

i huset

## Dyrefilet.

Med halve æbler og gele, fuglereder med waldorfsalat samt hvide og sukkerbrunede kartofler.

Hertil en velsmagende dyreflødesauce.

kr. 195,-

kr. 228,-

## Halv fasan.

Stegt med omhu. Serveret med waldorfsalat i fuglereder, og appelsinbåde med gelé

Hertil sukkerbrunede kartofler og fasonsauce.

kr. 156,-

kr. 182,-

## Halv moseand.

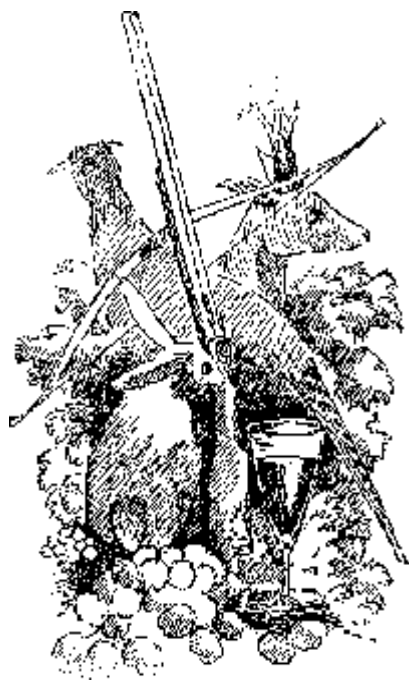
Med stegte æblefiletter, råsyltede bær, smørstegte kartofler og dejlig flødesauce.

kr. 156,-

kr. 182,-

*Vi tilbyder også andre vildthovedretter og sammensatte menuer i sæsonen.*

*Indhent tilbud.*



*Disse klassikere nydes med et velsmagende glas vin, og der afrundes gerne med en lille ost...*

Filoindbagt brie med krydderurter

kr. 39,-

kr. 43,-

*3 små ostebidder med div.  
pynt og grønt.*

kr. 41,-

kr. 48,-

*Frisk gedeost på kiks med sprød salat  
og krydderurtdressing.*

kr. 37,-

kr. 43,-

*Dansk bondebrie med pynt og grønt,  
brød og smør.*

kr. 37,-

kr. 43,-

*Gorgonzola med æggeblomme, rødløg,  
brød og smør.*

kr. 53,-

kr. 62,-

*Osteanretning med 3 slags oste, druer og kiks*

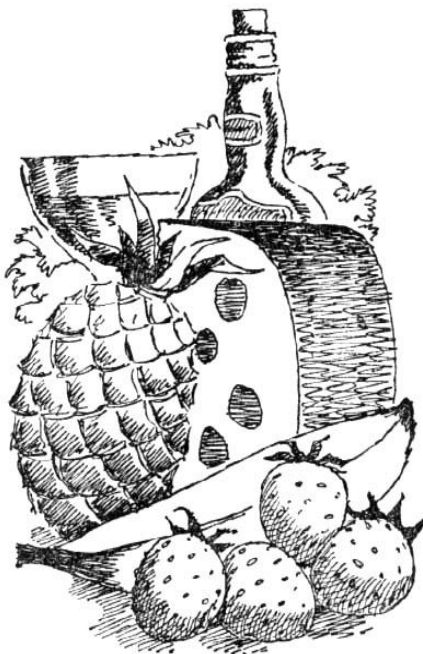
kr. 72,-

kr. 79,-

*Camembert frite med solbærsyltetøj,  
persillefrit og ristet toust*

kr. 37,-

kr. 43,-



*Til en god ost,  
hører et godt  
glas vin...*

# Desserten

*ud af huset*

*i huset*

*Hjemmelavet fragiliteroulade med 3 slags sorbet og frugtpuré.*

kr. 46,-

kr. 54,-

*Marengsfuglerede med vanilleis, frugtpuré og jordbær dyppet i chokolade.*

kr. 44,-

kr. 52,-

*Letfrosset hindbærsoufflekage på makronbund*

kr. 46,-

kr. 54,-

*Chokolademousse med cognac og nødder*

kr. 44,-

kr. 52,-

*Fragiliteroulade med hvid kaffecreme*

kr. 46,-

kr. 54,-

*Sprød nøddekurv med 3 slags is /sorbet og fintskåret frugtsalat.*

kr. 44,-

kr. 52,-

*Frugtsalat af friske frugter serveret med råcreme og nødder.*

kr. 44,-

kr. 52,-

*Vanilleisbombe med syltede pærer og varm chokoladesauce.*

kr. 44,-

kr. 52,-

*Hjemmelavet isbombe fyldt med sorbet.*

*Overtrukket med marcipan*

kr. 52,-

kr. 60,-

*Hjemmebagte pandekager med nøddecreme (2 pr. kuvert).*

kr. 44,-

kr. 52,-



*Når desserten er omme,  
er fadene tomme.*

*Men frygt ej,  
natmaden er på vej*

# Natmad

*ud af huset*

*i huset*

*Hjemmelavede frikadeller med kold kartoffelsalat.*

kr. 45,-

kr. 55,-

*Glaceret skinke med kold kartoffelsalat,  
blandet salat og friskbagt brød.*

kr. 46,-

kr. 56,-

*Kold tyndsteg med hjemmelavede pickles,  
høvlet peberrod og hjemmebagt rugbrød*

kr. 56,-

kr. 68,-

*Tre lækre saltsnitter*

kr. 56,-

kr. 68,-

*Lun letsprængt oksebryst i bouillion, hertil  
hjemmelavede pickles, peberrod og hjemmebagt  
rugbrød*

kr. 72,-

kr. 92,-

*3 slags salami, lun leverpostej med champignon,  
hjemmebagt rugbrød, fedt og smør.*

kr. 56,-

kr. 68,-

*3 lækre frisksmurte sandwich.*

kr. 46,-

kr. 56,-

*2 slags tærter med blandet sala.t*

kr. 56,-

kr. 68,-

*Hjemmelavet biksemad med rødbeder, rugbrød  
og barbequesauce.*

kr. 56,-

kr. 68,-



*Til nattens mad  
hører øl fra fad...*

# Brunch

---

## Brunch nr.1.

Hjemmebagt brød  
og smør

Røræg

Ristet Bacon

Ristede Tomater

Minipølser

Udvalg af Oste

3 slags

Udvalg af Pålæg

3 slags

Croissanter

Frisk Frugt

**Pr. kuvert kr. 98,**

**ved minimum**

**20 kuverter**

## Brunch nr.2.

Juice og mælk

Hjemmebagt brød

og smør

Røræg

Ristet Bacon med

Minipølser

Ristede Tomater

Hjemmelavet lun

Leverpostej

Udvalg af italienske

Pølser og Pålæg

Croissanter

Jordbær dyppet i

Chokolade

Frugtsalat

**Pr. kuvert kr. 145,-** Jordbær dyppet i Chokolade

**ved minimum**

**20 kuverter**

## Brunch nr.3.

juice, mælk og

Chokolademælk

Hjemmebagt brød

og smør

Røræg, blødkogte Æg

Ristet Bacon med

Minipølser

Baked Beans

Minitærte med røget Laks

Udvalg af italienske

Pølser og Paté

Italienske og franske Oste

2 slags Croissanter

(alm. og med chokolade)

Wienerbrød

**Pr. kuvert kr. 185,-**

**ved minimum**

**20 kuverter**



# Dølsebord

## "Italiensk"

*3 slags salami Milano, Napoli og Nostano.*

*Parmaskinke med melon*

*Marinerede oliven*

*Marinerede svampe*

*Marineret artiskok*

*Soltørrede tomater med hvidløg*

*Forskellige italienske oste,*

*druer og bladselleri*

*med italienskbrød og smør*

*kr.130,- pr kuvert*

---

## "Dansk"

*3 slags pølser Sønderjysk, røget medister og rullepølse.*

*Spegeskinke med salt agurker.*

*Pate og leverpostej samt små lune frikadeller.*

*Brie ost med druer og kiks.*

*Med brød og smør*

*Kr.138,- pr kuvert*

---

## "Kokkens"

*Ja. Hvis i, tør så lad kokken sætte et bord sammen.*

*Som alle vil snakke om og vil vække opsigt.*

*Det er jo det han er god til.*

*Men det kræver lidt ekstra*

*Kr. 168,- pr kuvert*

# *Buffet*

*"Italiensk"*

## *koldt*

*3 slags salami: Milano, Napoli, Nostano.*

*Parmaskinke med melon*

*Marineret laks med citron og rosenpeber*

*Tomat med mozzarella og oliven*

*Marinerede oliven*

*Marinerede svampe*

*Marinerede artiskok*

*Marineret muslinger*

*Soltørrede tomater m. hvidløg*

## *Varmt*

*Fettuccini m. basilikum*

*Kylling Peperoni*

*Lammekølle med stegte kartofler*

*Forskellige italienske oste,  
druer og bladselleri  
med italiensk brød og smør*

*min 20 kuerter*

*Petit four kransekage til kaffen.*

*kr. 235,-      kr. 282,-*

*ud af huset      i huse*

# Receptioner

”Sammensæt selv”

*ud af  
huset  
min 30  
kuverter*

## Varmt /lunt

- Små, hjemmelavede frikadeller Kr. 4,50/ stk.
- Cocktailpølser i svøb Kr. 5,50/ stk.
- Kyllingelår med barbequesauce. Kr.12,00/ stk.
- Kyllingevinger med barbequesauce. Kr.8,00/ stk.
- Små lune løgtærter Kr. 8,50/ stk.
- Små, lune spinat/fetatærter Kr. 9,00/ stk.
- Små, lune svampetærter Kr. 9,00/ stk.
- Små, lune ostetærter Kr. 9,00/ stk.

## Koldt, brød med mere

- Lille focasiabolle med skinke & salat Kr. 14,00/ stk.
- Lille focasiabolle med roastbeef & salat Kr. 14,00/ stk.
- Lille focasiabolle med pastrami Kr. 14,00/ stk.
- Assorterede minisandwich Kr. 8,00/ stk..
- Luksus kanape Kr. 22,00/ stk.
- Smørristet brødcrouton med andelevermousse Kr. 8,50/ stk.
- Mini vol au vent med rejesalat Kr. 6,00/ stk.
- Mini croissant med hønsesalat Kr. 9,00/ stk.
- Butterdejssnegle med oliventapanade Kr. 6,00/ stk.

## Fisk

- Røget lakseroulade på kiks Kr. 9,00/ stk.
- Blinis med stenbiderrogn Kr.9,50/ stk.
- Kæmperejer marineret i chili Kr. 12,00/ stk.
- Indbagt laks i filodej Kr. 8,00/ stk.
- Varmrøget laks med basilikumcreme Kr. 12,00/ stk.

## Kød

- Melon med røget skinke Kr. 8,00/ stk.
- Rosastegt andebryst med tranebær Kr.8,00/ stk.
- Indbagt salami med krydderurter Kr. 8,00/ stk.

## Ost

- Ostefirkanter med ass. pynt Kr. 8,00/ stk.
- Kiks med gorgonzolacreme Kr. 8,00/ stk.
- Emmentalerstænger med druer Kr.8,00/ stk.
- Kiks med ostecreme og ass. pynt Kr. 8,00/ stk.

*i huset  
min 30  
kuverter  
leje  
kr. 1000,-*

## Det søde

- Små frugttærter Kr. 8,00/ stk.
- Hjemmelavede Sarah Bernhard petit four Kr. 8,00/ stk.
- Mini chokoladeskal med marcipan Kr. 9,50/ stk.
- Små jordbærtærter med creme fraiche Kr.8,00/ stk.
- Jordbær dyppet i chokolade Kr.8,00/ stk.
- Mini pandekager med appelsinnøddecreme Kr. 8,00/ stk.
- Marcipan med nougat Kr.8,00/ stk.

# Buffet

*”Den sikre vinder”*

## En god start

*Slikasparges med vinaigrette  
Skaldyrssalat med hvidløg  
Laksetatar med rødløg  
Sukkersaltede laks med dild creme*

## De dejlige stegeretter

*Kold andebryst med råsyltede bær  
Tyndsteg med stegte kartofler  
Marineret kalkun med stegte grøntsager*

## Lidt creme til ganen

*Melon med skinke  
Gorgonzola med kiks*

*og selvfølgelig brød og smør*

*kr. 228,-      kr. 245,-*

*ud af huset*

*i huset*



# Buffet

”Frokost”

## Frokostbuffet 1

2 slags sild  
Dampet laks med dilldressing  
Skalddyrssalat  
Kogte blomkål med rejer  
Pastasalat med pesto  
Hønsesalat, tomatsalat  
Roastbeef med remoulade  
Røget kalkunbryst med peberrodssalat  
Grøntsagssauté, stegte kartofler  
Frikadeller med rødkål  
Ost

kr. 196,-      kr. 216,-  
ud af huset      i huset

## Frokostbuffet 2

3 slags sild, røget laks  
Halvt æg med rejer  
Hønsesalat  
Tomatsalat med Mozzarella  
Torskesalat  
Kold kalvesteg med surt  
Dampet laks, citronmarineret kylling  
Stegte ris  
Lun ribbenssteg med rødkål  
Grøntsagstærte  
Ost

kr. 225,-      kr. 248,-  
ud af huset      i huset

# *Buffet*

*"Den gamle klassiker"*

*En fryd for "øjet"*

*To slags sild  
Æg og rejer med kaviar  
Gravede laks med sennepsdressing*

*Hertil*

*Tyndsteg m. hjemmelavet pickles  
Farseret kalkun med peberrodcreme*

*Lune fiskefilet med citron  
Lun ribbensteg med hjemmelavet rødkål  
Varme frikadeller med hjemmelavet agurkesalat*

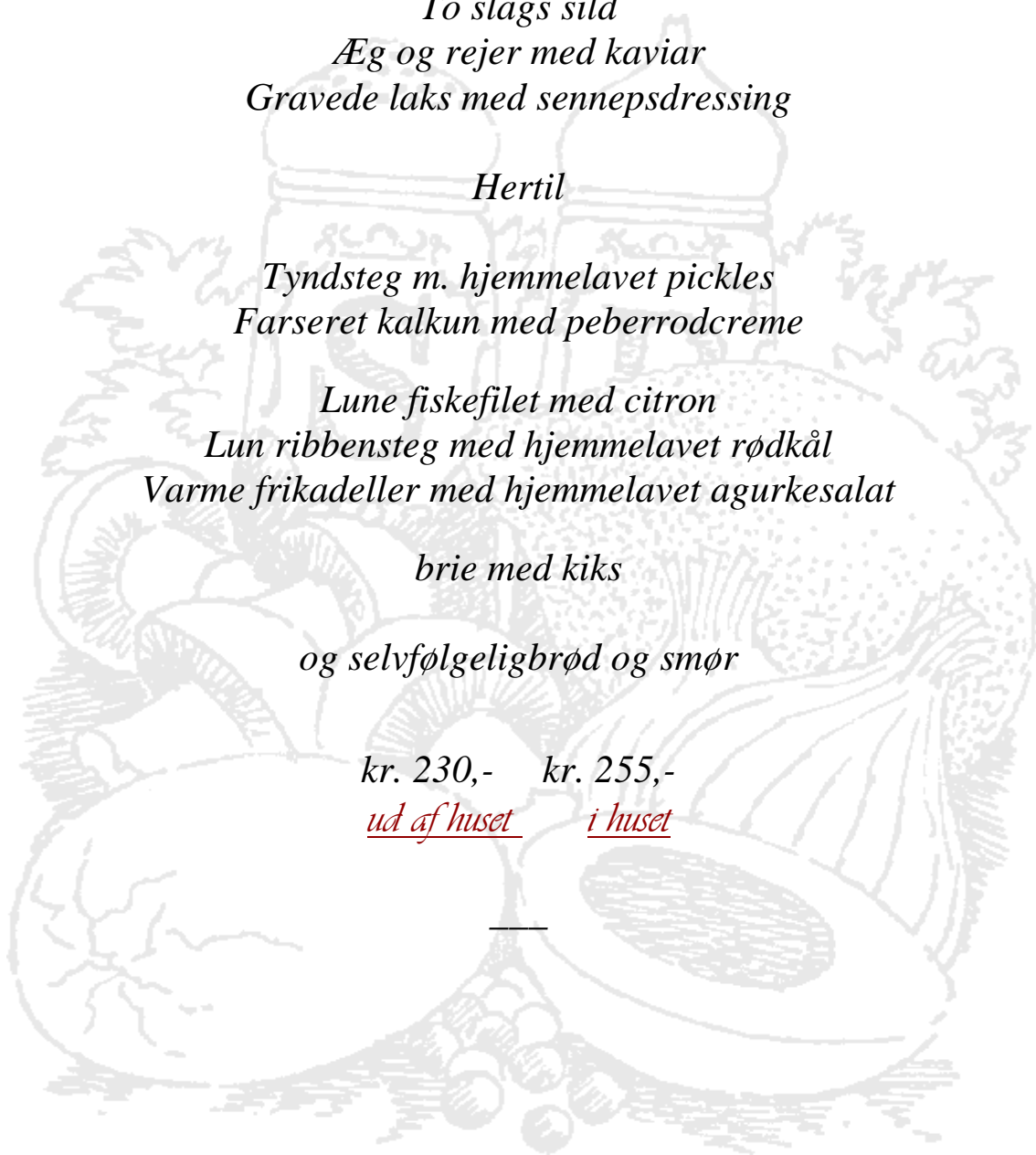
*brie med kiks*

*og selvfølgeligbrød og smør*

*kr. 230,-    kr. 255,-*

*ud af huset*

*i huset*



# *Buffet*

*"En hyggelig aften"*

*Varmrøget laks med marinerede urter*

*Helstegt oksetyndsteg med stegte kartofler*

*Marineret kylling med stegte ris*

*Hertil:(tilbehør)*

*Pastasalat med carry og ananas*

*Tomatsalat*

*Spirersalat*

*Samt pluksalat og dressing*

*Brød og smør*

*Bondebrie med kiks*

*kr. 178,-      kr. 205,-*

*ud af huset*

*i huset*

*Her er et forslag til en hyggelig aften,*

*hvor alle bliver mætte*

*og*

*alle klapper*

# *Buffet*

*”Sværvægteren”*

## Koldt

*Røget laks med æblekompot*

*Marinerede muslinger*

*Gravad laks med sennepsdressing*

*Halvt æg med rejer*

*Tomatsalat*

*Hønsesalat*

*Røget kalkunbryst m. peberrodssalat*

*Ostebuffet, min. 3 slags*

## Varmt

*Stegt rødspættefilet med remoulade og citron*

*Ribbensteg med rødkål*

*Vol au vent med saute af hummerhaler, rejer og svampe*

*Rødvins braiseret kalveinderlår*

*Grøntsagssauté*

*Stegte kartofler*

*Cajunstegete kyllingebryst med ris*

## Sødt

*Frugttærte*

*Sarah Bernhard*

*Frisk frugt*

*Min 20 kuverter*

*kr. 328    kr. 370,-*

*ud af huset*

*i huset*



# Selskaber i huset

## Vine til maden

*Husets hvid- og rødvin samt  
hvid og rød portvin ad libitum*

*3 retter kr. 125,-*

*4 retter kr. 145,-*

*Buffeter kr. 135,-*

*Betaling kun for de gæster  
der drikker vin ad libitum*

## Bar

*Som vært bestemmer de selv indholdet,*

*Dog min. øl og vand.*

*Der afregnes efter forbrug*

*Menukort med menu/vine.*

*Merpris pr. kuvert kr. 14,-*

*Kaffe og the*

*Med småkager kr. 18,-*

*Irish coffee kr. 18,-*

*Betaling: netto kontant  
(check, dankort eller kontanter)*

*såfremt De ønsker selv at medbringe vin m.m., så  
Ring og få en sludder.*

# Selskaber i huset

<u>Prisser fra baren</u>	<u>stk.</u>	<u>hel.</u>	<u>Helaftensarrangement</u>
<i>Kirr</i>	<u>18,-</u>		<i>Velkomstdrink</i>
<i>Snacks</i>	<u>18,-</u>		<i>3 retters menu efter eget valg</i>
<i>1/1 fl. husets rød/hvidvin</i>	<u>125,-</u>		<i>Husets gode vine ad libitum</i>
<i>Alm. øl</i>	<u>20,-</u>	<u>550,-</u>	<i>Kaffe &amp; the med 1 cognac eller likør</i>
<i>Luksus, øl</i>	<u>25,-</u>	<u>650,-</u>	<i>Natmad efter eget valg</i>
<i>Div. vand</i>	<u>15,-</u>	<u>300,-</u>	<i>Pris pr. kuverter man- tors. kr. 540,- Fre- lørd og helligedag kr. 590,-</i>
<i>Luksus, vand</i>	<u>18,-</u>	<u>380,-</u>	<i>Børnemenue kr. 325,- til og med 12 år</i>
<i>portvin og sherry, muscat 3 cl.</i>	<u>20,-</u>	<u>380,-</u>	<i>Bar efter eget valg afregnes efter forbrug</i>
<i>Snaps og bitter 2 cl.</i>	<u>20,-</u>	<u>380,-</u>	<i>Alt inkl. moms, betjening. blomster m.m. (7 timer)</i>
<i>Alm. spiritus 2 cl.</i>	<u>20,-</u>	<u>380,-</u>	
<i>Luksus, spiritus 2 cl.</i>	<u>25,-</u>	<u>500,-</u>	
<i>Fadøl, lille 1/4l.</i>	<u>20,-</u>	<u>1200,-</u>	
<i>Luksus, lille 1/4l.</i>	<u>30,-</u>	<u>1800,-</u>	
<i>Fadøl, stor 1/2l</i>	<u>40,-</u>	<u>1200,-</u>	
<i>Luksus, stor 1/2l</i>	<u>50,-</u>	<u>1800,-</u>	

# Godtdag & Velbekomme

*Vi håber, at vi kan tilbyde noget til, deres interesse.  
Ellers er der også råd for det,  
da vi kan tilpasse maden til netop Deres arrangement.  
Derfor kan De blot ringe med Deres ønsker,  
Så finder vi ud af det sammen.*

## Praktisk information:

*Skulle De have behov for serveringspersonale,  
Kan vi også hjælpe.  
De bedes dog afregne samme dag iflg. tarif  
Der må normalt beregnes én dame/tjener pr. 12 kuverter*

*Da al mad serveres på fad af porcelæn  
eller rustfrit stål, må vi bede om, at alt  
Returneres i rengjort stand.*

*De kan ændre ved kuvertantal indtil 48 timer  
før arrangementet, herefter vil de  
bestilte antal kuverter være  
bindende.*

*Endnu en gang Tak for Deres interesse*

*Med venlig hilsen*

*Ole kok*

*Norén catering*

*Baldersbækvej 2*

*2335 ishøj*

*tlf. 43 74 00 15*

*mobil.22 35 50 83*

*fax..43 74 00 16*

*www.olekok.dk*



Ole kok  
NORÉN CATERING



Baldersbækvej 2  
2635 Ishøj  
tlf. 43 74 00 15  
mob. 22 35 50 83  
fax. 43 74 00 16  
[www.olekok.dk](http://www.olekok.dk)