



# FREDERIKS MAD

GILLELEJE

*Exclusive catering with a focus on quality,  
aesthetics and taste*

## AN EXPERIENCE – NOT JUST FOOD

At Frederiks Mad, we create more than just catering.  
We deliver a complete experience where taste, presentation  
and flow come together in perfect harmony.  
From elegant appetizers to lavish buffets and exquisite desserts –  
everything is made from scratch with uncompromising quality  
and deep respect for the ingredients.



### FINGER FOOD & CANAPÉS

Delicate bite-sized creations – perfect for receptions, events and celebrations.



### BUFFETS & SET MENUS

Tailored to the season and the occasion – always with a focus on taste and quality.



### PRIVATE DINING

An exclusive dining experience in private surroundings, customized to your wishes.



### EVENTS & RECEPTIONS

Professional and efficient execution for both small and large events.



### TAILORED SOLUTIONS

We adapt the menu completely to your needs and preferences.



PHONE  
30315746



EMAIL  
Kien@live.dk



FREDERIKS MAD, GILLELEJE  
Gilleleje and surrounding areas

*Let us take care of the food – so you can enjoy your own celebration* ♥

# MENU



## ØSTERS

*Friske østers serveret  
med frisk lime  
og rejer*



## FRUGT & OST

*Et lækkert udvalg  
af sæsonens frugter  
og oste*



## HORS D'OEUVRES

*Et udvalg af  
små, delikate  
serveringer*





# FREDERIKS MAD

GILLELEJE

## Eksklusiv catering med fokus på smag, overskud og detaljer

En gennemført menu sammensat af sæsonens bedste råvarer – perfekt til selskaber, hvor kvalitet og oplevelse er i fokus.



### FORRET – VÆLG MELLEEM

#### Moderne steak tartare

Finhakket oksefilet vendt med kapers, skalotteløg og let dijon, toppet med sprøde rugchips, syltede sennepsfrø og karse, afsluttet med et strejf af trøffelolie

eller

#### Kold tomatsuppe (gazpacho)

Fløjlsblød tomatsuppe på solmodne tomater med peberfrugt, agurk og et strejf af hvidløg, serveret iskold med olivenolie og friske urter

eller

#### Urtemarinerede tigerrejer

serveret på sprød salat med aioli, grillede artiskokker, dild og frisk lime

eller

#### Fiskebuffet – Alt godt fra havet

Lakse-tatar serveret i bambusbåd med friske urter  
Letgrillet tun med tangsalat  
Koldrøget laks med urtdressing  
Rejer med citron og dild  
Hertil friskbagt brød og smør

### SALATER

- Romanescosalat i hindbærvinaigrette med hindbær og brøndkarse, vendt med mango og friskost
- Kartoffelsalat med rucola, forårsløg og asparges i let vinaigrette
- Spidskålssalat med appelsin og ristede frø
- Ærtesalat med hvedekerner, hakket mynte og feta
- Melonsalat med frisk spinat og blåbær samt spiselige blomster

### TILBEHØR & PESTO

- Rød pesto på henkogte tomater
- Grøn pesto på spinat og persille
- Sauce verte

### SAUCER

- Béarnaise med kørvel og persille
- Klassisk rødvinssauce
- Cremet kantarelsauce

### KØD & FISK

- Stegt okseculotte med rosenpeber
- Kalvefilet med limepeber
- Bagt laks med henkogte tomater og citron
- Mango-marineret svinekam, hot & spicy
- Grillet kylling med ramsløg
- Dampet torsk med fennikel og hvidløg

### VARME GRØNTSAGER

- Stegte rødder med persille og et strejf af trøffel
- Bagte beder vendt med rosmarin og rødløg
- Let dampede gulerødder i sennepsvinaigrette
- Bagte kartofler med kapers
- Små kartofler vendt i urtesmør

### TAPAS & FISKEBUFFET

#### TAPAS & DELIKATESSER

- Udvalg af oste
- Charcuteri & tapenade
- Friskbagt brød
- Grillede grøntsager

#### FISKEBUFFET – ALT GODT FRA HAVET

- Lakse tatar serveret i bambusbåd med friske urter
- Grillet tun med tangsalat
- Laksemousse med kapers og peberrod
- Safranstegete rejer med lime mayo

### DESSERT – ET UDVALG AF SMÅ, DELIKATE FRISTELSER

- Gulerodskage med friskostcreme
- Små lagkager med nødder, creme og bær
- Chokolade-appelsinkager med ganache
- Marengs kys
- Vandbakkelser med mangocreme og bær
- Mini tærter med vaniljecreme og bær
- Fragilité med hindbærskum og pistacie
- Petite fours

### SAMMENSÆT JERES EGEN MENU

I vælger selv:

- ⊗ 1 kartoffel
- ⊗ 1 garniture
- ⊗ 2 salater
- ⊗ 2 slags kød/fisk
- ⊗ 1 varm sauce
- ⊗ 1 kold sauce

Brød er naturligvis inkluderet. Derudover inkluderer menuen 1 forret samt 4 desserter.

PRIS INKLUDERET I FORRET  
**525 kr.**  
pr. kuvert