

Festmiddage

Lækre retter til store og små festlige selskaber.
Få leveret lige til døren eller afhent i Maribo.

Priser gælder kun ved afhentning i Maribo.

Levering

I Maribo Kr. 125,-
Lolland-Falster Kr. 250,-

Folkets Hus Catering

Museumsgade 30
4930 Maribo
Tlf. 54 78 10 00
allan@folkets-hus.dk

Se alle mulighederne på www.folkets-hus.dk

Forretter

Grillstegte grønne asparges med rejer i citruscreme, tangperler og porrespirer Kr. 68,-

Ovnbagt laks på chiffonade af selleri og porre, garneret med bedespirer Kr. 75,-

Laksetartar af koldrøget laks på porresauté, spæd salat og urtecreme Kr. 75,-

Grillede kammuslinger & rimmet laks på spæde farverige salater garneret med basilikumcreme og croutons Kr. 80,-

Citrus marineret Carpaccio med høvlet parmesan, balsamico og spæde salater Kr. 70,-

Grillstegte jomfruhummerhaler og røget laks på syltede urter og spæde salater garneret med syrlig citrus-creme og dild Kr. 80,-

Laksecarpaccio med aioli, tangperler, høvlet parmesan og marinerede salater Kr. 72,-

Hovedretter

Grillstegt lammeryg med bagte beder, med kompot af årstidens rodfrugter, kartoffelduchesse og lammefløde-sauce med svampe Kr. 195,-

Peberstegt oksefilet med soufflé af grønt, fondant kartoffel aspargessalat med soltørret tomat og kraftig demiglace Kr. 185,-

Svinemørbrad med fyld af lufttørret parmaskinke og mozzarella med balsamicobagte rodfrugter, syltede løg og kartoffellasagne Kr. 175,-

Pandestegt fyldt unghanebryst med smørstegte små kartofler vendt med rucula og høvlet parmesan, årstidens grønt samt estragonsauce Kr. 175,-

Indbagt oksemørbrad anrettet med mozzarellagratineret rodfrugtsouffle, bagt selleri/kartoffel duchesse med "bid" af årstidens grønt, ristede svam-pe og kraftig sauce Kr. 210,-

Timianstegt kalvecoulotte med rodfrugtsoufflé, syltede bagte rødløg, årstidens grønt, klodsede kartofler og kraftig sky Kr. 185,-

Rosa stegt kalvefilet med broccoli terrin, stegte rodfrugter, timiankar-tofler, grønt og cremet flødespeber-sauce Kr. 185,-

Desserter

Æbletrifli med råsyltede bær, syrlig creme og anis/honningkaramel Kr. 55,-

Hvid chokolademousse med lakrids, høvlet mørk chokolade og syrlig creme Kr. 62,-

Karamel panna cotta med gele af bær Kr. 62,-

Ganache af trøffelchokolade på soft brownie med coulis af bær med chokospåner Kr. 62,-

2 lags mousse af hvid og mørk chokolade med citrusstrejf og pernodcreme Kr. 65,-

Marcipanbagt pæretærte med vanilje og karamelcreme Kr. 62,-

Gateau Marcel chokoladekage med trøffelmousse og friske bær Kr. 62,-

Rådhuspandekager med nougat-mousse, ristede mandler og orangecreme Kr. 58,-

Sidst på natten

Pålægsbræt med deller og andet godt Kr. 95,-

Blandede bagte tærter med årstidens salater Kr. 85,-

"Alt godt" fra røgeriet med grove brød og syltet garni Kr. 95,-

Tapas "5 godbidder" Kr. 95,-

Frikadeller med byens bedste kartoffelsalat Kr. 95,-



Folkets Hus Catering

Tlf. 54 78 10 00 · www.folkets-hus.dk