

DINER TRANSPORTABLE

MENUKORT 2019



Sammensæt selv en 3-retters menu

min. 10 kuverter

Forret

- Tarteletter med høns i asparges (2 stk.) kr. 55,00
- Kyllingeterrin serveres på salater toppet med safransyltede løg, soltørret tranebær & krydderurtdressing kr. 62,00
- Roulade af koldrøget zebra & krydret flødeost på salat serveres med saltristede kerner kr. 65,00

Der følger brød samt smør med til forretterne, dog ikke til tarteletterne

Hovedret

- Krydderstegt svinekam serveres med dijon-flødesauce, kartoffel-chiligratin & 3 slags garniture kr. 135,00
- Kalve tyksteg med nøddesky, smørstegte kartofler & 3 slags garniture kr. 150,00
- Rosastegt oksefilet serveres med whiskysauce, pommes Anna & 3 slags garniture kr. 175,00

Dessert

- Lune pandekager med chokoladesauce & vaniljeparfait kr. 55,00
- Islagkage hindbærparfait & chokolade-nøddeparfait, pyntet med frisk frugt kr. 65,00
- Dobbelt chokoladecake med hindbærsauce, vaniljeparfait & frisk frugt kr. 60,00

Lidt ekstra

Natmad

- Pizza med salat og dressing
- Letrøget skinke på melonsalat serveret med urtdressing, brød samt smør
- Lav-selv hotdogs (2 pr. person)

Pris pr. pers. kr. 49,00

Diverse tilbehør

Brød og smør **Pris pr. pers. kr. 15,00**

Kransekage (2 stk. pr. person) **Pris pr. pers. kr. 18,00**

Småkager (2 stk. pr. person) **Pris pr. pers. kr. 10,00**



DINER TRANSPORTABLE MENUKORT 2019



TILBUD 2019

3 retters menu

min. 10 kuverter

Røget skinke på salater med semidried tomater & basillikumdressing,
hertil brød samt smør

Rosastegt tyksteg med stegte kartofler, timiansauce & grønsagssauté

Chokoladebrownie med hindbærsauce

Pris pr. person kr. 179,00



DINER TRANSPORTABLE MENUKORT 2019



Bison Buffet

Forret

- Lun bagt laks anrettes på smørsauteret porrer med gnist af lime & chili
- Skinke anrettet på salater med grøn ærtepuré

Varme retter

- Stegt kyllingebryst fyldt med krydret flødeost
- Rosastegt tyksteg

Tilbehør

- Basilikumstegte kartofler
 - Bouillonkogte ris
 - Bagte grøntsager
- Grøn salat med krydderurtdressing
- Brød samt smør

Sauce

- Timiansauce
- Flødesauce med semidried tomater

Dessert

- Dobbelt chokoladecake med hindbærsauce

Pris pr. person kr. 225,00

Min. 20 kuverter

Børn under 12 år: kr. 115,00

Børn under 3 år: Gratis





DINER TRANSPORTABLE MENUKORT 2019

Eksotisk buffet

Forret

- Dampet hellefisk på salat med citrusmarineret Chilehummerhaler hertil frisk tomatsalsa
- Koldrøget zebra på salater med ristede nødder, semidried tomater & basilikumpesto

Varme retter

- Rosastegt tyksteg fyldt med urtesalsa
- Asiatisk stegt svinemørbrad

Tilbehør

- Smørstegte kartofler
 - Bulgur
 - Asiatisk nudelsalat
- Grøn salat med druer, ananas & kokos, hertil mangodressing
 - Brød og smør

Sauce

- Trøffelsauce

Dessert

- Baobab panna cotta med ananas & passionsfrugt
- Dobbelt chokoladecake med kokosis

Pris pr. person kr. 255,00

Min. 20 kuverter

Børn under 12 år: kr. 130,00

Børn under 3 år: Gratis



DINER TRANSPORTABLE MENUKORT 2019



Verden rundt-buffet

Forret

- Lune ristede kæmperejer på safranrisotto
- Indisk bagt laks på salat med baobab dressing
- Koldrøget zebra på salater med semidried tomater & basilikumpesto

Varme retter

- Kængururaugot i svampe-flødesauce
 - Rosastegt tyksteg
- Indisk kalv masala a la pulled

Tilbehør

- Krydderstegte kartofler
- Afrikansk kartoffelsalat med søde kartofler
 - Bulgursalat med grønt & citrus
- Grøn salat med feta, melon & ristede nødder hertil krydderurtdressing
 - Grønsagssauté
 - Brød samt smør

Sauce

- Pebersauce

Dessert

- Lakrids-marengs med hvid chokolademousse & hindbærsauce
 - Nord amerikansk saltkarameltærte med ganache
 - Isroulade med lime
 - Kokosis & mangosorbet

Pris pr. person kr. 295,00

Min. 20 kuverter

Børn under 12 år: kr. 150,00

Børn under 3 år: Gratis





DINER TRANSPORTABLE MENUKORT 2019

Det kolde køkken

Vildt og lækkert smørrebrød

- Kæmperejer med kogte vagtelæg & krydderurtemayo
- Stegt farseret perlehønebryst med syltede rodfrugter
- Røget zebrakølle med hindbærskum & appelsin
- Kænguru i svampe á la creme (lun, skal anrettes)
- Rosastegt zebra med remolade, surt, peberrod & ristet løgringe
- Bøf af hjort med bløde løg & vagtel-spejlæg (lun, skal anrettes)

Pris pr. stk.: kr. 47,00 ved min. 20 stk.

Vi anbefaler maks. 3 stykker pr. pers.

Det klassiske smørrebrød

- Æg med rejer, mayo & lime
- Stegt fiskefilet med remolade & lime
- Rullepølse med løg og sky
- Roastbeef med peberrod, surt, remoulade & ristede løg
- Hamburgerryg med italiensk salat
- Dyrlægens natmad
- Flæskesteg med rødkål, surt & appelsin

Pris pr. stk.: kr. 36,00 ved min. 20 stk.

Vi anbefaler maks. 3 stykker pr. pers.

Oste & pølsebord som buffet med forskelligt tilbehør, samt udvalg af brød samt smør

Pris pr. person kr. 89,00

Ekstra tilkøb

Kransekage (2 stk. pr. person)

kr. 22,00

Småkager (3 stk., pr. person)

kr. 15,00

Sød tallerken med chokolade, kransekage & småkager

kr. 39,00





DINER TRANSPORTABLE MENUKORT 2019

Det kolde køkken

Sandwich

- Kylling og bacon
- Flæsketeg med rødkål
- Æg og rejer
- Frikadelle med rødkål
- Skinke og ost

Pris pr. stk.: kr. 39,00 ved min. 20 stk.



DINER TRANSPORTABLE MENUKORT 2019

Praktiske informationer

Menukort og priser er gældende for 2019.

Bestilling og yderligere information:

Givskud Zoo Løveparkvej 3
7323 Give

Att: Tenna Damgaard – booking@givskudzoo.dk

Direkte tlf. 76 71 02 57

GIVSKUD ZOO tlf. 75 73 02 22

Dette menukort er ikke en ordrebekræftelse.

Du modtager en ordrebekræftelse og vores afbestillingsregler efter endelig bestilling hos GIVSKUD ZOO.

Levering

GIVSKUD ZOO leverer gratis inden for en radius af 10 km fra parken.

Derefter koster levering følgende:

11-20 km. : 100 kr.

21-40 km. : 120 kr.

41-80 km. : 160 kr.

81-100 km. : 200 kr.

Derudover : Efter aftale

Afhentning af rengjort service:

0-20 km. : 100 kr.

11-20 km. : 100 kr.

21-40 km. : 120 kr.

41-80 km. : 160 kr.

81-100 km. : 200 kr.

Derudover : Efter aftale

Har du spørgsmål, er du meget velkommen til at kontakte GIVSKUD

