

TRATTORIA CATERING

#ORGANIC ITALIAN FOOD & VINE

SAMMENSÆT SELV DIN MENU

Gæsten sammensætter og betaler selv sin menu på vores hjemmeside.

Følgende er kernen i at skabe en bæredygtigt Catering koncept

- **Mængder og anvisninger overholdes til punkt og prikke**
- **Tingene anrettes flot, så det kan ryde direkte på buffet'en**
- **Emballagerne er nøje udtænkte og skal være de samme hver gang**

CARNE

rosegstegt culotte af ungvæg - 199 pr. 1/2 kg

sælges i hele og halve kilo - lun og klar til servering

langtidsbraisseret svinebov m. fennikelfrø - 149 pr. 1/2 kg

sælges i hele og halve kilo - lun og klar til servering

braisseret lammekølle m. hvidløg og rosmarin - 199 pr. 1/2 kg

sælges i hele og halve kilo - lun og klar til servering

3 små krydderpølser m. tomat- og løgchutney - 35 pr. kuvert

leveres lune i biobakke m. papir i bunden.

m. chutney kold i bøger m. låg

krogmodnet bacon - 25 pr. kuvert

leveres lunt - 6 "striber" pr. kuvert pakkes i biobakke



SNEKKEN
Trattoria

TRATTORIA CATERING

#ORGANIC ITALIAN FOOD & VINE

SALUMI

2 flotte skiver hedeland skinken - 25 pr. kuvert

6 skiver krydret tapaspølse - 25 pr. kuvert

2-3 skiver røget svinemørbrad - 25 pr. kuvert

6 skiver lammepølse - 25 pr. kuvert

alle m. oliven, cornichoner og artiskok

carpaccio af ungvæg (lille tapas / halv forret) - 40

m. valnødder, balsamicoglance, sprøde salater og parmesan

Alle ovenstående retter anrettes i biobakker og pyntes af.

Beregn 4 kuverter i den lille 23x23 biobakke

PESCE

rørt torsk m. kapers, rødløg og dild - 45

individuelt anrettet og pyntet af i bager m. låg

røget tun m. fennikel, citruscreme og ristede pistacier - 45

anrettet og pyntet af på biobakke som carpaccio

(lille tapas / halv forret)

kæmperejer m. spicey kold tomatsuppe - 45

Suppen i bager m. låg - 4 rejer på spyd pr. kuvert pakkes separat i

klar "grisen-bakke" med papir i bunden.



TRATTORIA CATERING

#ORGANIC ITALIAN FOOD & VINE

VEGETARIANO

fritatta m. ricotta, kartoffel, rød peber og timian - 30 pr. kuvert

små italienske æggekager - individuelt anrettet i biobakke

flot højt kvadratisk stykke ca. 7 x 7 cm

caprese tomatsalat med tomat, mozzarella og basilikum - 25 pr. kuvert

penne m. pesto, zucchini julienne og ristede pinjer - 25 pr. kuvert

torvesalat m. bønner, artikok, rød peber og timian - 25 pr. kuvert

anrettes på biobakker - 100 gram pr. person - UDEN BRØD

kolde snack saltkartofler m. aioli - 20 pr. kuvert

lune pommes rissollées m. rosmarin og aioli - 20 pr. kuvert

5-6 stk på spyd pr. kuvert - anrettes på biobakke m. aioli separat

i lille bager

PANE

smørcroissanter - 15 pr. stk

I brun brødpose

rustikt surdejdsbrød - 35

helt brød - 500 gram i brun brødpose

focaccia m. rosmarin, hvidløg og olivenolie - 65

focaccia m. stilktogether, sorte oliven og artiskok - 75

helt brød - ca. 6 kuverter / kvart gastro

Pakkes i brunt madpapir der holdes sammen med et logoklistermærke



SNEKKEN
Trattoria

TRATTORIA CATERING

#ORGANIC ITALIAN FOOD & VINE

FORMAGGI

30 g gorgonzola m. pære, honning og valnød - 25 pr. kuvert

individuelt anrettet på biofade. En lille båd pære og 1 flot valnød

30 g tallegio m. kiks og figen - 25 pr. kuvert

individuelt anrettet på fade - ost på kiks pyntet m. figen

30 g picorino m. tomat- og løgchutney - 25 pr. kuvert

individuelt anrettet på fade m. chutney i bæger separat

DOLCI

små yogurter m. frugtkompot og honningristet müsli - 25 pr. kuvert

individuelt anrettet i små bægere m. müsli separat rum

små frugtsalater m. mynteolie - 25 pr. kuvert

individuelt anrettet i små bægere / bæger definerer mængden

hjemmelavede vafler m. ristede mandler og florsukker - 10 pr. kuvert

individuelt anrettet på fade - ristes. 1 hel vaffel = 4 kuverter

Florsukker og mandler i samme bæger som yoghurt

miniromkugler m. pistacie - 15 pr. kuvert

tiramisu - 65 pr. kuvert

individuelt anrettet i små bægere

kraftig chokoladekage - 65 pr. kuvert

anrettet på fade og pyntet af m. hvid garnache,

kondenseret mælk og rød skovsre. Pris for 1 kage



SNEKKEN
Trattoria

TRATTORIA CATERING

#ORGANIC ITALIAN FOOD & VINE

CONTORNO

olivenolie m. havsalt - 20

1 dl olivenolie m. havsalt - i samme bøger som yoghurt

salte blandende nødder - 35

individuet anrettet i små bøger af 100 g

parmesan - 40

100 gram pakket i papir

kalamataoliven u. sted - 35

individuet anrettet i små bøger af 100 g

marmelade, chokoladesmørepålæg og smør - 15 pr. kuvert

anrettet i små bøger / smør i brikker



SNEKKEN
Trattoria