

Frokost - Kompagniet

DAGENS BUFFET

UGE 28 | FREDAG

HOVEDRETTE

Stegt flæsk med persillesovs (1,7,G) (5 skiver flæsk per person)

Kogte nye danske kartofler

Ekstra tilvalg:

Hakkebøf med bløde løg (1 styk per person)

HALALRETTE

Kalkuncyvette vendt i krydderier og hvidløg (2 skiver per person)

DEN KØDFRIE RET

Vegetarisk halv bagt squash med rygeostcreme, kørvel og hakkede mandler (7,8)

Vegan er lavet med persillehummus i stedet for rygeostcreme (8)

Ekstra tilvalg:

Stegte kartofler vendt i vegansk pesto toppet med hakket persille

SALATERNE

Melonsalat med nedkogt balsamico, feta og honningristet solsikkekerner (7)

Cherry tomater med hvidløg, oliven og basilikums pesto toppet med syltede rødløg (7)

Ekstra tilvalg:

Cremet pastasalat med broccoli, ærter, og baby spinat vendt med persille toppet med sesam (1,7)

PÅLÆGGET

Kyllingepaté med cornichoner, syltede rødløg og karsemix (1,G)

Gravad pebersalami med remoulade, ristede løg og karse (1,3,G)

Spicy tunsalat med rød peber, forårsløg, rødløg og hvid sesam (3)

Ekstra tilvalg:

Kyllingebryst med haveurter, estragon mayo og brøndkarse (3)

Dagens udvalg af oste (7)

BRØDET

Hjemmebagt softkernerugbrød – lavet med vores egen opskrift

Friskbagt femkorns brød med blå birkes (1)

ALLERGENER

1 - Gluten 2 - Skaldyr 3 - Æg 7 - Laktose 8 - Nødder G - Gris

Vi skilter udelukkende med fem allergener, angivet som tal. Vær opmærksom på, at retterne kan indeholde spor af andre allergener end de angivne. Har du spørgsmål, er du altid velkommen til at kontakte os på 28979817

Frokost - Kompagniet

BUFFET OF THE DAY

WEEK 28 | FRIDAY

MAIN COURSE

'Stegt flæsk" with parsley sauce (1,7,G) (5 slices of pork per person)

Boiled new danish potatoes

Additional options:

Ground beef with soft onions (1 piece per person)

HALAL DISH

Turkey cyvette with spices and garlic (2 slices per person)

THE MEAT-FREE DISH

Vegetarian half baked squash with smoked cheese cream, chervil and chopped almonds (7,8)

Vegan is made with parsley hummus instead of smoked cheese cream (8)

Additional options:

Fried potatoes tossed in vegan pesto topped with chopped parsley

THE SALADS

Melon salad with boiled balsamic vinegar, feta and honey-roasted sunflower seeds (7)

Cherry tomatoes with garlic, olives and basil pesto topped with pickled red onions (7)

Additional options:

Creamy pasta salad with broccoli, peas, and baby spinach tossed with parsley topped with sesame (1,7)

FOR THE BREAD

Chicken pâté with cornichons, pickled red onions and cress mix (1,G)

Cured pepper salami with remoulade, roasted onions and cress (1,3,G)

Spicy tuna salad with red pepper, spring onion, red onion and white sesame (3)

Ekstra tilvalg:

Chicken breast with garden herbs, tarragon mayo and watercress (3)

Today's selection of cheeses (7)

BREAD

Homemade soft kernel rye bread – made with our own recipe

Freshly baked five-grain bread with blue poppy seeds (1)

ALLERGENS

1 - Gluten 2 - Seafood 3 - Eggs 7 - Lactose 8 - Nuts G - Pork

We only display five allergens, stated as numbers. Be aware that the dishes may contain traces of allergens other than those listed. If you have any questions, you are always welcome to contact us at 28979817