



## **TA´ KO & CO MED UD AF HUSET!**

Vi håber, at du/I vil blive inspireret, om end I skal holde et privat selskab, en firmafest, en reception eller andet.

Vi tilbyder arrangementer ud af huset, hvor vores kokke kreerer en gastronomisk oplevelse, som I aldrig glemmer.

Vores *"ud af huset-koncept"* er gældende ved min. 10 personer.

Ved spørgsmål eller bestilling

Ring på 56 24 70 36 eller skriv til os på [mail@koogco.com](mailto:mail@koogco.com)

## FROKOSTPLATTE (ved min. 10 personer)

- Sild med kapers og løg
- Æg & rejer
- Fiskefilet med hjemmerørt remoulade og citron
- Mørbradbøf med stegte løg og hjemmelavet agurkesalat
- Brie med druer & kiks
- Lyst og mørkt brød
- Smør og fedt

**Pris pr. person kr. 139,-**

## FROKOSTBUFFET (ved min. 10 personer)

*(bemærk at der kan være særlige buffeter ved højtiderne)*

- Sild med kapers og løg
- Æg & rejer med hjemmerørt mayonnaise
- Fiskefilet med remoulade og citron
- Leverpostej med svampe og bacon
- Flæskesteg med hjemmelavet rødkål
- Hjemmelavede frikadeller med hjemmelavet agurkesalat
- Mørbradbøffer med bløde løg
- Tarteletter med høns i asparges
- Brie med druer og kiks
- Lyst og mørkt brød
- Smør og fedt

**Pris pr. person kr. 149,-**

## **BUFFET A** (ved min. 10 personer)

- Lakseroulade med rygeost & krydderurter
- Glaseret skinke
- Frikadeller
- Kalveculotte
- Flødekartofler med rodfrugter
- Klassisk kartoffelsalat
- Årstidens salat med dressing
- Timiansauce
- Hjemmebagt brød og smør
- Chokoladekage med vaniljecreme

**Pris pr. person kr. 229,-**

## **BUFFET B** (ved min. 10 personer)

- Wrap med røget laks & krydderurtecreme.
- Langtidsstegt oksefilet
- Marineret kyllingebryster
- Helstegt svinekam
- Sæsonens grøntsager
- Små smørbagte kartofler
- Grøn kartoffelsalat
- Svampesauce
- Hjemmebagt brød og smør
- Æblekage med creme fraiche

**Pris pr. person kr. 269,-**

## **BUFFET C** (ved min. 10 personer)

- Varmrøget laks med krydderurtdressing
- Langtidsstegt oksefilet
- Svinemørbrad
- Kalveculotte
- Timiankartofler
- Sæsonens grøntsager
- Broccolisalat
- Madagaskar-pebersauce
- Hjemmebagt brød og smør
- Chokolademousse med syltede bær

**Pris pr. person kr. 299,-**

## **BUFFET D** (ved min. 10 personer)

- Røget andebryst med appelsinkompot
- Helstegt oksemørbrad
- Marineret svinefilet
- Helstegt kalvefiletfilet
- Flødekartofler
- Stegte kartofler med krydderurter
- Melonsalat
- Tomatasalat
- Rødvinsauce
- Hjemmebagt brød og smør
- Kokkens 3 små desserter

**Pris pr. person kr. 339,-**

## RECEPTION (ved min. 20 personer)

- Bruschetta med tomat & basilikum
- Canapé med røget laksetatar
- Canapé med skaldyrssalat
- Canapé med parmaskinke & brøndkarsecreme
- Minisandwich med roastbeef
- Minisandwich med røget laks
- Minisandwich med skinke & ost
- Tigerrejer på spyd
- Marineret kyllingespyd
- Parmaskinke med melon
- Små frikadeller
- Cocktailpølser svøbt i bacon
- Emmentaler med frugt
- Brie med frugt
- Petit Fours

**Pris pr. stk. kr. 25,-** (min. 3 stk. pr. person)

## MENUER – sammensæt 3 retter (ved min. 10 personer)

### Forretter

- Varmrøget laks med krydderurtdressing
- Hvidløgsmarineret tigerrejer med pesto
- Røget andebryst med appelsinkompot

### Hovedretter

- Langtidsstegt oksefilet med sæsonens kartofler, grønt & sauce
- Marineret kyllingebryst med sæsonens kartofler, grønt & sauce
- Ovnbagt laks med sæsonens kartofler, grønt & sauce

### Desserter

- Ostetallerken med hjemmesyltede valnødder
- Chokolademousse med syltede bær
- Kokkens 3 små desserter

**Pris pr. person kr. 349,-**

## NATMAD (ved min. 10 personer)

- Tarteletter med høns i asparges
- Frikadeller med kartoffelsalat
- Kokkens pølse bord
- Sæsonens suppe

**Pris pr. person kr. 69,-**

## DRIKKEVARER

Ønsker I tilbud på vin, så står vi klar med professionel rådgivning og billige priser  
– Ring til vores sommelier Nicoline Nybom på 23 74 45 95

## HVOR MANGE PERSONER SKAL VI MINIMUM BESTILLE TIL?

I skal bestille til minimum 10 personer. (receptioner dog min. 20 personer)

## HVAD KOSTER LEVERING?

Priserne for levering er som følger:

- Faxe Ladeplads & omegn **kr. 250,-**
- Øvrige Sjælland **kr. 400,-**

## HVAD MED DET EMBALLAGE & SERVICE?

Det bedes I selv returnere emballage & service senest 48 timer efter levering.  
Ønsker I maden anrettet på fade / service, betales et depositum på kr. 500,-

## HVEM ANRETTET?

Det gør I selv, medmindre andet er aftalt.

## KAN VI ÆNDRE I MENUEN?

Ja, men ikke senere end 8 dage før afhentning/levering.

## KAN VI ÆNDRE I ANTALLET?

Ja, men ikke senere end 72 timer før afhentning/levering.

## HVORDAN BETALER VI?

Betaling sker i forbindelse med afhentning/levering. Ved levering betales kontant. Afhenter I selv, kan der betales på kort eller kontant.  
(vi forbeholder os retten til at tage et depositum på kr. 2000,- ved bestilling)

- *Der tages forbehold for eventuelle ændringer, prisstigninger & fejl.*