



# Buffet Køkkenet 2013

Mad ud af huset  
[www.buffet-koekkenet.dk](http://www.buffet-koekkenet.dk)

Kongshøjvej 4,  
Bonderup (Gl. Mejeri)  
4700 Næstved  
Tlf. 5577 8420

# Buffet Køkkenet

Buffeterne er nemme at servere, alt er anrettet på smukke fade, flot pyntet lige til at sætte på bordet.

Varme retter leveres i varmekasser, nogle retter skal varmes efter varmeseddel og i enkelte tilfælde skal varme stege skæres ud før anretning.

-----

Mest muligt er hjemmelavet.

Vi bestræber os på hele tiden at forny buffeterne med spændende retter tilpasset årstidens råvarer - *især salaterne har vores fokus.*

Ring og få en snak med os, så laver vi et tilbud.

Vi giver gerne tilbud på store sports- eller firmaarrangementer m.v. på op til 1000 kuverter, ring og få et godt tilbud, uden at vi går på kompromis med vores kendte kvalitet.

Buffet Køkkenet  
v. Jane Kirkebjerg Hansen



# Dagens Buffet

---

Laves fra 6 - 500 couverter.

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| Buffet                         | Kr. 125,- |
| Forret og Buffet               | Kr. 155,- |
| Buffet og Kage/Dessert         | Kr. 145,- |
| Forret, Buffet og Kage/Dessert | Kr. 175,- |

Dagens Buffet er en kombination af "den lette Buffet".

Buffet'en indeholder altid:

- **2 slags kød.**
- **1 Kartoffelret.**
- **3 af årstidens salater.**
- **Hjemmebagt brød**

**Der vil også være nogle ekstra lækre  
overraskelser af årstidens udvalgte råvarer.**

Vi sammensætter denne menu og udvælger på  
dagen hvad den indeholder.

Dog vil kødretterne ikke indeholde lam  
med mindre det er aftalt.



# Lille let anretning

---

Hyggefrokost/Mødefrokost

## **"Den Populære"**

Pasta-salat med symfoni af laks,  
babyspinat, bagte peberfrugter og fetaost.

Kalveculotte pyntet med ristede svampe, krydderurte grønt,  
parmesan og basilikum.

Rødbede/Peberods coleslaw m. wasarbi-nøddepynt.

Andebryst-salat m. pære og valnødder.

Urte-kartoffelsalat med sorte oliven.

Lille osteinretning.

Hjemmebagt brød.

**Kr. 155.- \***

# Lille let buffet

---

*Velegnet til mødefrokost eller reception*

Lille fiskeanretning lagt på sprøde salater.

Lille tærte med svampe, porrer og karry.

Unghønebryst med pesto eller

Kalveculotte med krydderurtegrønt og flødepeberrod.

Råstegte krydderkartofler,

Fetadressing m/ purløg.

Bulgursalat med fintsnittede grønsager.

Årstidens salat.

Let pastasalat med tomat og rucola.

Gulerodskage eller chokoladekage

Hjemmebagt brød.

**kr. 155,-\***

\* min 15 couv. eller + 10%

# Nippe menu

**Kun Maj/Juni/August**

*Velegnet til studenterkørsel, reception, appetitvækker, altså ikke en mættende buffet!*

Små nye kartofler med lufttørret skinke.

Mini agurkesandwich med sennepssmør og purløg.

Nye radiser og oste bjælker (chilliosst og emmentaler)

Små frikadeller med cherrytomater på pind.

Hjertesalat med friske jordbær, basilikum og gedeost eller feta.

Karrykrydrede popkorn med timian og salt.

Hvid og mørk chokoladekage.

**Kr. 110,- \***

\* min 20 couv. eller + 10%



# Brunch/Frokost

---

Ristet bacon og stegte brunchpølser.  
Røræg.  
Pastasalat med laks på spæde salater,  
bagte auberginer og cherry tomater.  
Pølsebræt.  
Ostefad med tørrede frugter.  
Couscous salat med årstidens grønt, feta,  
pesto, mandler og brødcroutoner. \*\*)  
2 pandekager med sirup.  
Blandede hjemmebakke, kanelsnegle, scones, mini-crosaint  
Eksotisk frugtsalat. \*\*)  
Forskellige hjemmebakke brød.

**Kr. 155.- \***

\*\* ) Ved at undlade de 2 salater er prisen **Kr. 125,-**

## Efterår/Vinterbuffet (Vildtbuffet)

---

Hjemmedampet laks pyntet med røget laks og lakserogn  
lagt på salatbund med porre creme.  
\*\*Kalvesteg stegt som vildt /eller fasanbryst i flødesovs.  
Waldorfsalat (Marineret eller almindelig).  
Marinerede grønne bønner m/mandler.  
Røget rådyrkølle med tyttebær.  
Salat med rødbeder, hvidkål og nødder.  
Bagte rodfrugter på salat m/ parmesan.  
Let blandet salat med efterårsbær og nødder.  
Flødebakte kartofler m/ savojkål og svampe/  
Eller kartoffelroulade m/ grøn pesto og vildtsovs.  
Hjemmelavet valnøddeis m/ frugt  
eller Hjemmelavet portionstærte med frisk frugt og chokolade.  
Hjemmebakke brød.

**Kr. 260,- \***

\*\*Kan evt. udskiftes med kronhjortefilet + kr. 35,-

\* min 30 couv. eller + 10%

# Forår og sommerbuffet

---

Laksemousse lagt på forårets sprøde salater  
pyntet med koriander og radiser.

Salat med vilde ris og rejer lagt på salatbund.

Orientalisk pastasalat med glaserede mandler.

Stegt unghanebryst m/ ristet chorizopølse, skalotteløg,  
rosmarin og sherryskysauce. (skal varmes)

Helstegt kalvesteg med sommerurter. (kan evt. anrettes kold)

Melonsalat med sukkerærter.

Salsa Verde (**Snittet sommergrønt**: Gulerødder, agurk,  
rødløg, kapers, persille og pinjekerner.)

Små nye kartofler vendt m/ krydderurter  
eller kartoffelsalat m/ rygeost, radiser og purløg.

Tomatsalat med dressing med soltørrede tomater,  
basilikum, løg, agurk og mozerella.

Kage med sommerbær og limecreme.

Hjemmebagt brød.

Kr. 250,- \*

## Let Italiensk sommerbuffet

---

Røget Marlin og rejer lagt på bund af sommerens plukkede  
salater, melon, frugt og basilikumsdressing.

Oksecarpaccio m. frisk basilikum og høvlet parmesan.

Vitello Tonnato (skiver af kalvekød m/tunsovs,  
citron og sorte oliven.)

Pastasalat m/pesto, parmaskinke og bagte peberfrugter.

Sommersalat m/nye kartofler, radiser og purløg.

Tomatsalat m/vandmelon, rødløg og basilikum.

Tiramisu med mascarpone.

Hjemmebagt brød.

Kr. 230,- \*

Evt. tilvalg: Helstegt kalveculotte.  
(kan evt. anrettes kold)

+ kr. 30,-

\* min 30 couv. eller + 10%

# "Den nye Italienske festbuffet"

---

Forret: Fad med traditionelle antipasti  
(et udvalg af f.eks. grillede  
peberfrugter, kikærtesalat, gode oliven,  
ristede svampe, rillettes,  
italiensk pølse, pesto, tunpate,  
Råmarineret okseinderlår med gorgonzolacreme,  
kyllingleverpostej og mozerella.)

Kalvetyksteg på italiensk manér med rosmarin,  
oliven, hvidløg, tomater og hvide bønner.

Salat med pærer, sprød parmaskinke, dadler parmesankiks.

Årstidens italienske salat.

Kartoffelsalat med safran, soltørrede tomater & god olivenolie.

Jordbærtiramisu eller Jordbærfromage med marinerede jordbær.

Italiensk brød.

**Kr. 260,- \***

Samme buffet med forret: Røget Marlin og rejer lagt på bund af  
sommerens plukkede salater, melon, frugt og basilikumdressing.

Pris ialt. Kr. 225,- \*

\* min 30 couv. eller + 10%

# Receptionsbuffet (sammensæt selv)

## SANDWICHES:

Minisandwich m/ fyld af:

|              |            |
|--------------|------------|
| 1/4 sandwich | kr. 11,- * |
| 1/2 sandwich | kr. 18,- * |

- Pastrami.
- Varmrøget laks.
- Kalkun.
- Parmaskinke og soltørrede tomater.
- Røget dyrekølle og artiskokcreme.
- Hjemmerørt urte flødeost.
- Røget laks med sennepscreme med purløg.
- Kyllingebryst med grøn pesto.

## KOLDT:

Grønsagsstænger:

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| Agurk, gulerod osv. m. dip. | kr. 14,- * |
|-----------------------------|------------|

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| Mini Crosaint m/hønsesalat. | kr. 20,- * |
|-----------------------------|------------|

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| Melon m/ Parmaskinke. | kr. 16,- * |
|-----------------------|------------|

|                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| Canapee med røget laks og dild. | kr. 20,- * |
|---------------------------------|------------|

|                                              |            |
|----------------------------------------------|------------|
| Rugbrødskanapee med fiskefilet og remoulade. | kr. 20,- * |
|----------------------------------------------|------------|

|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| Rugbrødskanapee med æg og rejer. | kr. 20,- * |
|----------------------------------|------------|

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| Rugbrødskanapee med kalv og tunsovs. | kr. 20,- * |
|--------------------------------------|------------|

|                                                         |            |
|---------------------------------------------------------|------------|
| Rugbrøds canapéer m/ okse carpaccio og basilikumspesto. | kr. 20,- * |
|---------------------------------------------------------|------------|

|                                                    |            |
|----------------------------------------------------|------------|
| Rugbrøds canapéer med Marlin med wasabi og kaviar. | kr. 20,- * |
|----------------------------------------------------|------------|

**Receptionsbuffeten er nem at servere, alt er anrettet på smukke fade, flot pyntet lige til at sætte på bordet. Ca. 7-10 ting anbefales til frokost/reception !**

**Fortsættes...**

\* min 30 couv. eller + 10%

# Receptionsbuffet (sammensæt selv) *Fortsat*

|                                                                           |            |
|---------------------------------------------------------------------------|------------|
| Rugbrøds canapées med<br>røget andebryst.                                 | kr. 20,- * |
| Rugbrøds canapées med<br>Roastbeef og bløde løg<br>Peberrod og remoulade. | kr. 20,- * |
| Canapées med tunmousse, rejer<br>og kapers.                               | kr. 20,- * |
| Canapées m/ røget laks/<br>eller rejemousse.                              | kr. 20,- * |
| Minirejecocktail i glas med<br>eksotisk frugt.                            | kr. 22,- * |

## SOMMERCANAPEER:

|                                                                                |            |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Rugbrøds canapées med<br>nye kartoflerløg og radiser.                          | kr. 20,- * |
| Rugbrøds canapées med<br>rygeostecreme og sprød skinke,<br>asparges og purløg. | kr. 20,- * |

## VARMT:

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| Butterdejssnegle m/ olivenpasta.   | kr. 14,- * |
| 2 stk. Marinerede Kyllingevinger.  | kr. 18,- * |
| 2 Cocktailpølser i baconsvøb.      | kr. 18,- * |
| Minigrønsagstærter.                | kr. 20,- * |
| 2 små frikadeller med cornichoner. | kr. 16,- * |

**Receptionsbuffeten er nem at servere, alt er anrettet på smukke fade,  
flot pyntet lige til at sætte på bordet. Ca. 7-10 ting anbefales til  
frokost/reception !**

**Fortsættes...**

\* min 30 couv. eller + 10%

# Receptionsbuffet (sammensæt selv) *Fortsat*

|                                             |            |
|---------------------------------------------|------------|
| Frikadeller med feta, persille og tzatziki. | kr. 18,- * |
|---------------------------------------------|------------|

|                                            |            |
|--------------------------------------------|------------|
| Laksefrikadeller med hjemmerørt remoulade. | kr. 18,- * |
|--------------------------------------------|------------|

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| Fyldte Piroger oksekød. | kr. 20,- * |
|-------------------------|------------|

## DESSERTER:

|                                           |            |
|-------------------------------------------|------------|
| Vandbakkelse m/gorgonzola-creme og druer. | kr. 16,- * |
|-------------------------------------------|------------|

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| Emmentahlerbjælke m/oliven. | kr. 16,- * |
|-----------------------------|------------|

|                                    |            |
|------------------------------------|------------|
| Brie m/ sesamfrø pyntet med frugt. | kr. 16,- * |
|------------------------------------|------------|

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| Daddel m/flødeost og pistacie. | kr. 18,- * |
|--------------------------------|------------|

|                                         |            |
|-----------------------------------------|------------|
| Canapeer med brie, dadler og abrikoser. | kr. 20,- * |
|-----------------------------------------|------------|

|                                                |            |
|------------------------------------------------|------------|
| Citronfromage i små glas med flødeskum og lime | kr. 22,- * |
|------------------------------------------------|------------|

|                                                                         |            |
|-------------------------------------------------------------------------|------------|
| Små hjemmelavede flødeboller med Mercipan/vaffelbund dypet i Chokolade. | kr. 15,- * |
|-------------------------------------------------------------------------|------------|

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| Hjemmelavede Sarah Bernard. | kr. 15,- * |
|-----------------------------|------------|

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| Små mandeltærter med karamel. | kr. 15,- * |
|-------------------------------|------------|

|                                          |            |
|------------------------------------------|------------|
| Frugtfad - årstidens friskeste frugter ! | kr. 18,- * |
|------------------------------------------|------------|

**Receptionsbuffeten er nem at servere, alt er anrettet på smukke fade, flot pyntet lige til at sætte på bordet. Ca. 7-10 ting anbefales til frokost/reception !**

\* min 30 couv. eller + 10%

# Forretter (sammensæt selv)

---

Tunmousse m/ kapers og rejer,  
blandet salat med æg,  
hjemmelavet brød.

\* kr. 50,-

Laksepate m/ røget laks,  
grønne asparges.  
grøn krydderddressing  
og hjemmebagt brød.

\* kr. 50,-

Minigrønsagstærte,  
tyndtskåret røget kalkun på grøn salat  
m. grøn avocadodressing  
og hjemmebagt brød.

\* kr. 50,-

Fisketallerken  
med røget laks, dampet laks,  
fiskepate,  
hjemmemarinerede tigerrejer med hvidløg.  
pyntet med lime og dild  
safranflødesauce, (skal varmes)  
og hjemmebagt brød.

\* kr. 75,-

\* min 15 couv. eller + 10%

# Hovedretter (sammensæt selv)

---

Glaseret skinke,  
flødebagte kartofler,  
pastasalat og  
årstidens salat.

\* Kr. 110,-

Rosmarinmarineret helstegt lammekølle med  
Kartoffelfad med hvidløg,  
tomatsalat m/ feta, oliven og salatløg.  
ratatouille,  
og tzatziki.

\* Kr. 150,-

Kalvesteg stegt som vildt  
m/ gelé,  
waldorfsalat,  
vildtsovs,  
bagte rodfrugter med grønne bønner,  
hvide eller smørristede kartofler.

\* Kr. 160,-

Helstegt kalvefilet, (kan evt. udskiftes til kalvemørbrad + 40,-)  
kartoffeltærter,  
råstegte kartofler,  
rødvinsauce,  
stegte hele champignons,  
årstidens grønt.

\* Kr. 175,-

\* min 15 couv. eller + 10%

# Desserter (sammensæt selv)

---

Dessert tallerken  
hjemmelavet is og flødebolle med kage  
og frugt.

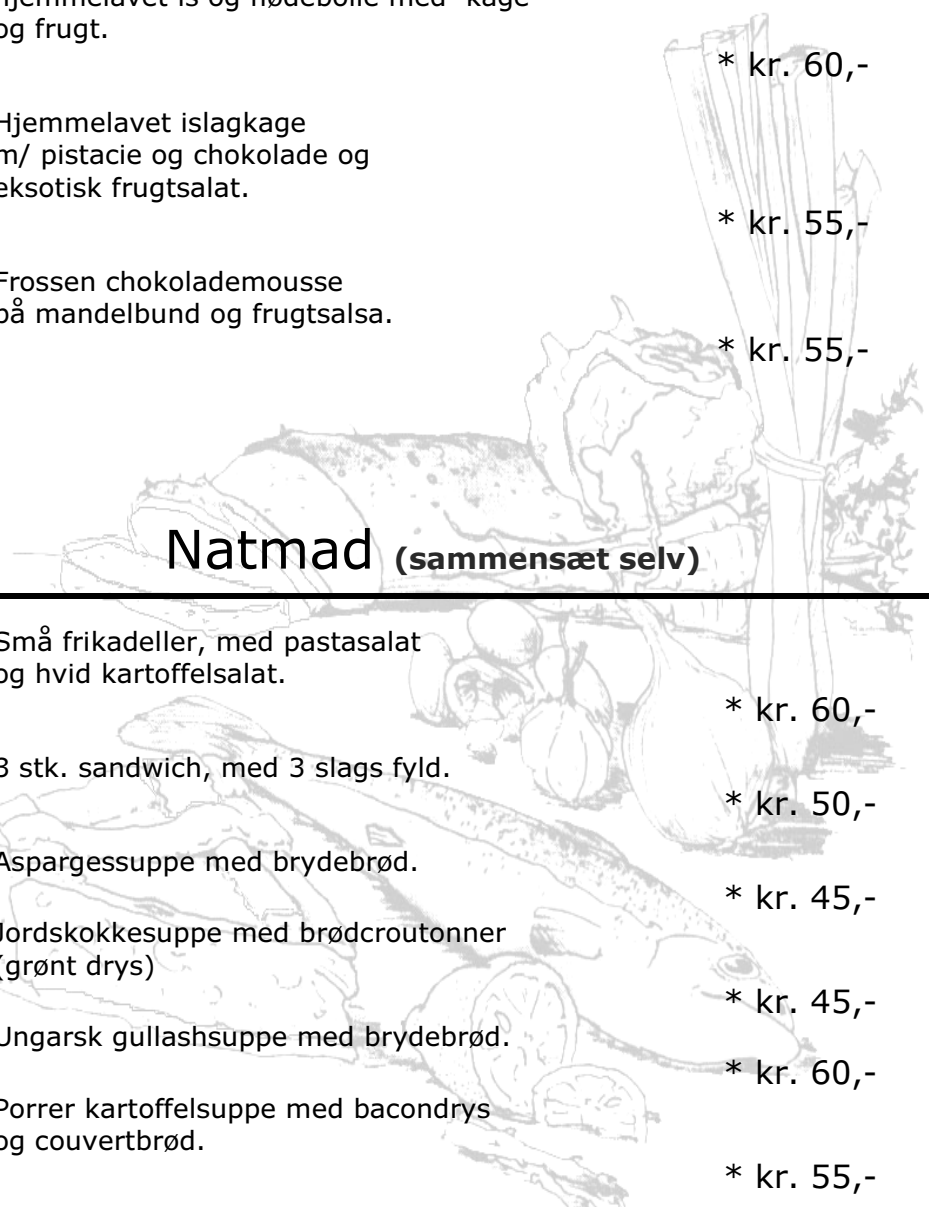
\* kr. 60,-

Hjemmelavet islagkage  
m/ pistacie og chokolade og  
eksotisk frugtsalat.

\* kr. 55,-

Frossen chokolademousse  
på mandelbund og frugtsalsa.

\* kr. 55,-



## Natmad (sammensæt selv)

---

Små frikadeller, med pastasalat  
og hvid kartoffelsalat.

\* kr. 60,-

3 stk. sandwich, med 3 slags fyld.

\* kr. 50,-

Aspargessuppe med brydebrød.

\* kr. 45,-

Jordskokkesuppe med brødcroutonner  
(grønt drys)

\* kr. 45,-

Ungarsk gullashsuppe med brydebrød.

\* kr. 60,-

Porrer kartoffelsuppe med bacondrys  
og couvertbrød.

\* kr. 55,-

\* min 15 couv. eller + 10%

# Efterår/vinter grill tilbehør

---

"Vi kan også grille i de kolde måneder, derfor har vi lavet en ny grill menu efter årstiden."

-----

Tabouleh med hele hvedekerner, bulgur, kikærter, snackpeber, mynte pyntet med nødder og granatæble.

Marineret broccolisalat med rosiner, rødløg og solsikkekerner.

Cremet rødbede/hvidkålssalat med peberrod og ristede græskarkerner.

Blandet grøn salat med eksotiske frugter og nøddedressing.

*Vælg 2 kartoffelretter.:*

- Ovnbagte små kartofler med hjemmelavet hvidløgsdressing.
- Kartoffelroulade med pesto.
- Flødebagte kartofler med savoykål, svampe og salvie.
- Marineret kartoffelsalat med soltørrede tomater med god olivenolie og hvidløg, pyntet med bredbladet persille.

Hjemmebagt brød.

Kr. 100,- \*



\* min 30 couv. eller + 10%

# "Sommer" grill tilbehør

---

Årstidens marinerede grønsager.

Orientalisk pastasalat m/ mandler.

Græsk tomatsalat m/ løg og fetaost.

Blandet grøn salat med forskellige frugter og hindbærdressing.

*Vælg 2 kartoffelretter.:*

- Ovnbagte nye kartofler m/ hvidløgsdressing.
- Flødekartofler.
- Kartoffeltærter (skal varmes).
- Marineret kartoffelsalat m/ citron og persille.
- "Hvid" kartoffelsalat.

Hjemmebagt brød.

Kr. 100,- \*

\* min 30 couv. eller + 10%



## Børne menu

---

Bamsebrød,

Kyllingelår,

Frikadeller,

Pølsehorn og

Frugt og grønsags snacks.

Kr. 65.-

# Dagens varme ret

---

Dagens varme ret med tilbehør og 2 salater

Kr. 95,- \*



Bonderup mejeri anno 1953

# Tapas de luxe

---

Fad med gode oliven, saltmandler, serranoskinke, skål med årstidens frugter, manchegoost og hjemmelavet pesto.

Kæmpe hvidløgsrejer på årstidens salat.

Små spanske oksekødboller i hjemmelavet tomatsovs.

2 små lamme koteletter af lammekrone marineret med rosmarin, hvidløg, og salvie.

Serveres med græskar- eller hvidløgscreme.

Mini grønsagstærter

Paprikamarinerede grillspyd af svinemørbrad.

Fyldte portobellosvampe

Kartoffelsalat med chorizo, artiskok og oliven.

Spansk aromatisk appelsinsalat.

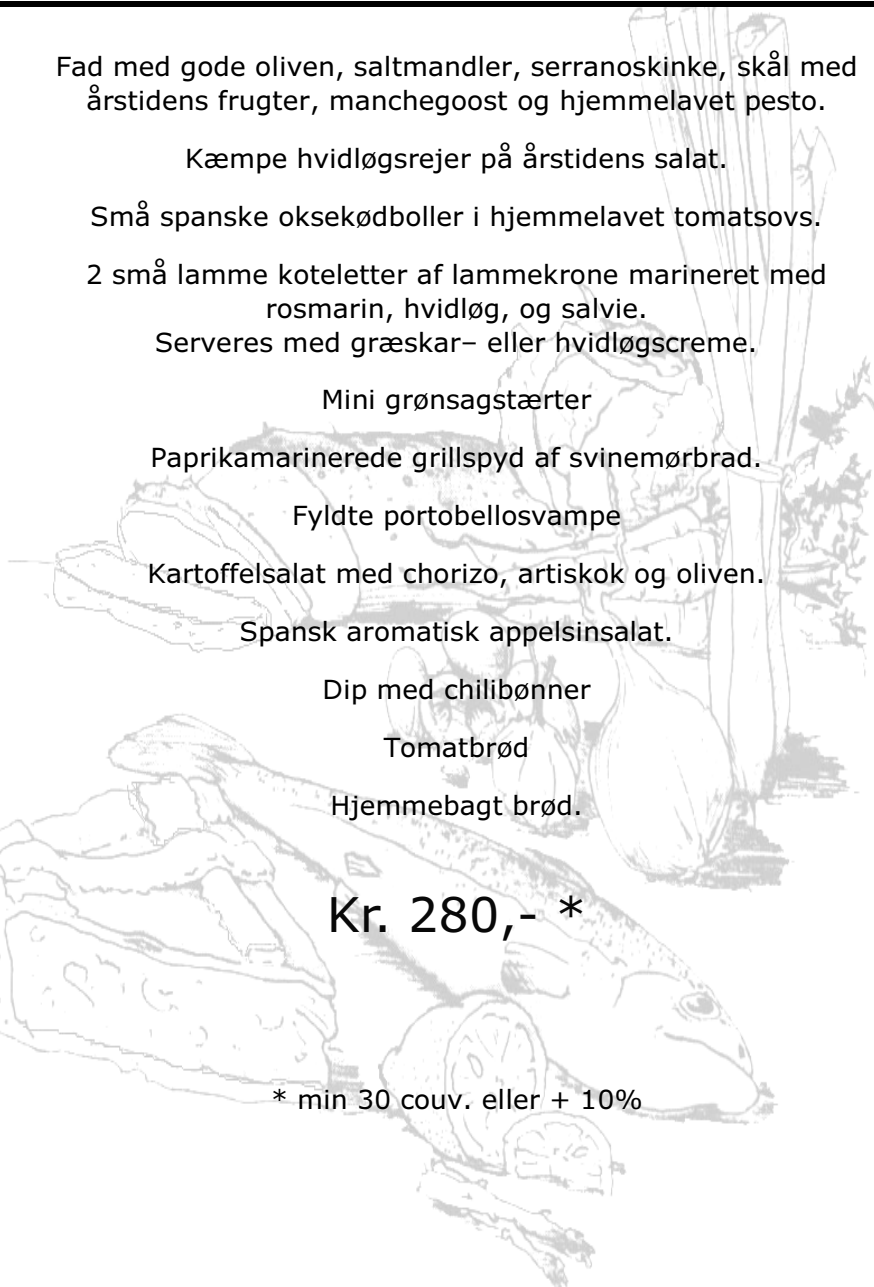
Dip med chilibønner

Tomatbrød

Hjemmebagt brød.

**Kr. 280,- \***

\* min 30 couv. eller + 10%



# Ny spansk Tapasmenu

---

Tapas /nippeting 3 små ting:

- Canape med røget laksepure af spinat og syltet peberod.
- Canape med okseinderlår og rukolapesto.
- Firkantet canape med tunmousse pyntet med rejer, caviar og karse.

Serenoskinke med ananas mango og melon i vaniliesirup.

Symfoni af kylling med chorizopølse lagt på auberginekompot.

Pirog/empenadas med oksekød.

Små krappetærter.

Kæmperejer marineret i chili og hvidløg på årstidens salatbund.

Små bagte kartofler, med aioli.

Fyldte portobellosvampe.

Hjemmebagt brød.

**Kr. 250,- \***

- Tilvalg : Ekstra stege evt. lammekølle, eller kalvekulotte eller lign.  
**+ Kr. 30,-**

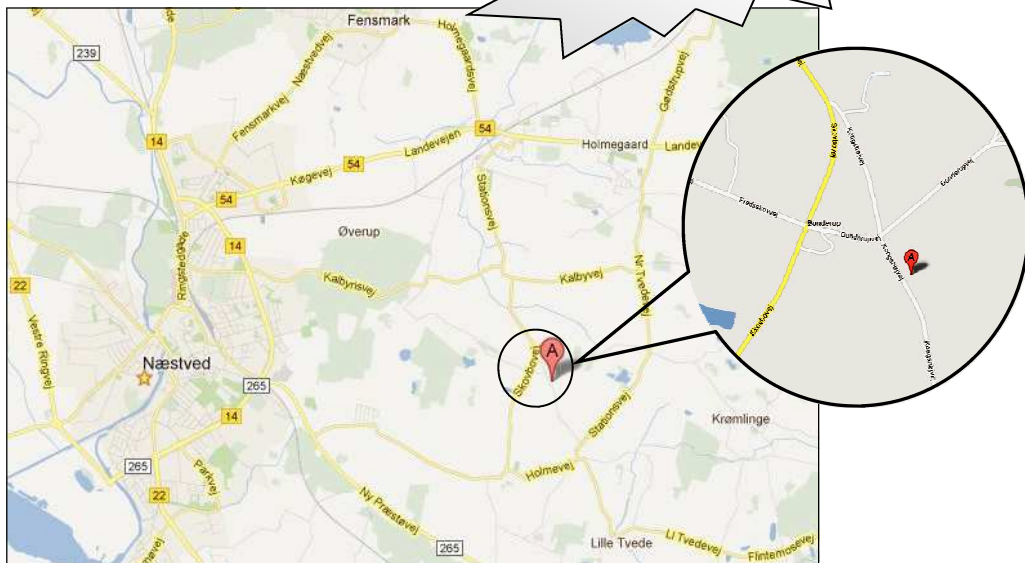
\* min 30 couv. eller + 10%

# Buffet Køkkenet

**Kongshøjvej 4,  
Bonderup (Gl. Mejeri)  
4700 Næstved  
Tlf. 5577 8420**

v/Jane Kirkebjerg Hansen

**Bemærk ny adresse !  
1. marts 2012**



## **Praktiske oplysninger.:**

- Alle leverancer betales netto kontant ved levering.
- Alle priser er inkl. 25% moms.
- Couvert antal kan ændres indtil 8 dage før levering.
- Vi gør opmærksom på at der kan være små ændringer i sammensætningen af salater og andet tilbehør efter årstidens udbud.
- Afvaskede fade og skåle bedes leveret retur så hurtigt som muligt. (Kan evt. sættes på med navn.)
- Uafvaskede fade & skåle faktureres med kr. 5,- pr. couv.
- Skal vi afhente service, faktureres min kr. 200,- ekstra pr. arrangement.
- Træffes bedst formiddag.
- Levering afregnes med kr. 5,- pr. km. T/R (min. Kr. 100,-)