

MENU

KOKKEKOMPAGNIET // NORDAGER 22 // 6000 KOLDING // TEL. 75 50 44 95 // TH@KOKKEKOMPAGNIET.DK // KOKKEKOMPAGNIET.DK // 

BUFFET

SE SIDE 2

Buffet 1-2-3
Receptionsmenu
Gourmetbuffet - **NY!**

MENU

SE SIDE 5

2-3-retters menu
2-3-retters klassisk menu
Hverdagsmenu - **NY!**

BRUNCH & EKSTRA

SE SIDE 6-7

2 slags brunch
Sandwich & smørrebrød
Tapas, tilbehør, lækkerier

NATMAD

SE SIDE 7

Menuer - natmad
Supper



KokkeKompagniet

BUFFET

BUFFET 1

Kold buffet a la Kokkekompaniet

–

Buffet indeholder lækre anretninger af fisk, fjerkræ, dyr, lidt ost, brød og smør

–

Tilvalg: en lun ret, vælg mellem:

Kyllingebryst med urter

eller

Lammeculotte med rosmarin og hvidløg

**Pris pr. kuvert 135 kr. uden lun ret
165 kr. med lun ret**

BUFFET 2

Røget laks med fennikel crudité, kapers og citron

–

Salat af dampet hellefisk og ristede tigerrejer

–

Marineret kylling med cæsardressing og grønt

–

Parmaskinke med mozzarella og soltørrede tomater

–

Rosastegt kalv med rosmarin Flødekartofler

–

3 gode salater og hjemmelavet dressing

–

Oste med olivensalat og vindruer

–

Chokoladekage med hindbærcoulis

–

Brød og smør

Pris pr. kuvert 185 kr.

BESTILLING
min. 10 kuverter
med mindre andet er oplyst

BUFFET 3

Hjemmebagt knækbrød med 2 slags creme

–

Saltmandler

–

2 salgs tun med chilimayo og krydderurter

–

Røget makrel med fennikel og karse

–

Salat af hanekylling med estragon og bacon

–

Rilette med tyttebær og urter

–

Helstegt oksemørbrad med cremekartofler

–

Salat af marineret kål med mandler

–

Oste med citronmarmelade

–

Chokoladebrownie med hjemmelavet is

–

Brød og smør

Pris pr. kuvert 225 kr.

RECEPTIONSBUFFET GOURMET



Røget ål med røæg og purløg

–

Laksetatar med dild og vagtelæg

–

Marineret tun med brøndkarse og citron

–

Carpaccio med røget creme og grillede artiskokker

–

Foie gras med syltede nødder

–

Parmaskinke med melon

–

Emmentaler brie med oliventapenade

–

3 små petit four kager

Minimum 15 kuverter

Pris pr. kuvert 215 kr.

RECEPTIONSBUFFET

Lakseroulade med spirer

–

Tunmousse med dild

–

Røget laks med agurk, tomat og salsa

–

Rejemousse med citron

–

Sesambagt laks

–

Tigerrejer med ingefær og chili

–

Varmrøget laksetærte

–

Kalkunterriner med cherrytomater

–

Roastbeef med peberrod

–

Rygeost med røget kalkun

–

Indbagt hanebryst med artiskok

–

Små frikadeller

–

Kalkunroulade med humus

–

Små tærter med parmaskinke

–

Gulerødder- og agurkestænger

–

Frugt

*Minimum 20 kuverter og
minimum 7 enheder*

Pris pr. enhed 15 kr.

Tilvalg:

Ost med druer og oliven

–

Chokolade petitfour og kransekage

Pris pr. enhed 25 kr.

TJEK OGSÅ
kokkekompaniet.dk
for sæsonens menuer / buffeter

☆
TJEK VORES
NYE OG
UDSØGTE
RECEPTIONS-
BUFFET
GOURMET



BUFFET
priser fra
135,-
pr. kuvert





TJEK
VORES NYE
HVERDAGSMENU
- SÅ KAN ALLE
VÆRE MED

MENU
priser fra
100,-
pr. kuvert



HVERDAGS- MENU



Lasagne med salat

–

Burger "byg selv"

–

Coq au vin med kartoffelmos

Minimum 15 kuverter.

Pris pr. kuvert 100 kr.



MENU

2-3 RETTERS MENU – KLASSISK

Pris pr. kuvert 2 retter 170 kr. | 3 retter 195 kr.

Forretter	Hovedretter	Desserter
Klar suppe med boller og urter	Gammeldags kalvesteg med bønner, glaserede løg, kartofler og surt	Hjemmelavet islagkage med frisk frugt
–	–	–
Tarteletter med høns i asparges	Flæskesteg med rødkål, kartofler og god sauce	Æbletærte med karamel og hjemmelavet vanilleis
–	–	–
Hjemmerøget laks med krydderurtesalat og dildcreme	Dansk bøv med bløde løg, kartofler og surt	Melonkrone med chokolade, frisk frugt og is
–	–	–
Lakseroulade med marinerede rejer og salat	Glaseret skinke med flødekartofler og dampede grønsager	Nøddemazarin med bær, chokolade og knas
–		
Rejecocktail med grønne asparges og dressing		

2-3 RETTERS MENU

Pris pr. kuvert 2 retter 185 kr. | 3 retter 215 kr. | * Tillæg +30 kr.

Forretter	Hovedretter	Desserter
Cremet fiskesuppe med fisk fra dagens auktion	Stegt kyllingebryst med bagt fennikel, gulerødder, langtidsbagt tomat og esdragoncreme	Kokkekompagniets chokoladekage med hindbærcoulis og hjemmelavet is
–	–	–
Varmrøget laks med grønne asparges, rygeost og yoghurt-/dild dressing	Kalvespidsbryst med grønsagsflan, bagte timianurter og peberrodssauce	Hindbærtærte med chokolade og hasselnødder
–	–	–
Ristet hellefisk, urter i julienne og safrancreme	Langtidsbagt kalvetyksteg med rosmarin og citron, kartofler vendt i smør og persille	Panna cotta med hvid chokolade og hindbær
–	–	–
Koldrøget laks med pocheret æg, spæde salater og citron	Helstegt oksetyndstegsfillet med bagt kartoffel med kryddersmør og bearnaisesauce	Tiramisu med bær og ristede nødder
–	–	–
Parmaskinke med melon, bærsalat og cherrytomater	* Helstegt oksemørbrad med rosmarin, ristede kartofler, bagte urter og bearnaisesauce	Rabarberkage med vanillecreme
–	–	
Røget oksefilet med kryddersalat, pinjekerner og hjemmelavet pesto		
–		
Terrine af gris med spinat, persille og syltede pærer	Indbagt kalv med bacon og svampe, årstidens grønt, kartoffeltimbale og timiansauce	
	–	
	* Lammekrone grillet med hvidløg og timian, grov salat med artiskokker, tomat og persille	
	–	
	Krydderurtefaseret unghane med kartofler, marineret grønsager af forårsløg og gulerødder, purløgsskysauce	

TJEK OGSÅ
kokkekompagniet.dk
for sæsonens menuer / buffeter

BRUNCH

Det midt
EKS



BRUNCH

- Røget laks
-
- Æg og bacon
-
- Lun leverpostej
-
- Pandekager med sirup
-
- Brunchpølser
-
- 2 slags pålæg
-
- Ost, yoghurt, frugt, kage
-
- Brød og smør

Minimum 15 kuverter.
Afhentes / leveres senest kl 10.

Pris pr. kuvert 125 kr.

TJEK OGSÅ
kokkekompaniet.dk
for sæsonens menuer / buffeter

BESTILLING
min. 10 kuverter
*med mindre andet
er oplyst*

GOURMET- BRUNCH

- 2 x pålæg
-
- 3 x oste med pærechutney og knækbrød
-
- Hjemmelavet nutella
-
- Scrambled eggs med bacon
-
- Ristede brunchpølser
-
- Yoghurt med müsli
-
- Leverpostej med rødbeder,
ristede svampe og bacon
-
- Røget laks med rygeostecreme og karse
-
- Croissanter
-
- Amerikansk pandekager med sirup
-
- Blinis med lakserovn
-
- Frugt
-
- Kage
-
- Hjemmelavet syltetøj
-
- Brød og smør
-
- 1 glas mousserende vin pr. person

Minimum 15 kuverter.
Afhentes / leveres senest kl 10.

Pris pr. kuvert 228 kr.

STORT PØLSEBORD

- Pølsebord med lunt indeholder:
6 forskellige slags pølser og pålæg
- - Leverpostej/ frikadeller
 -
 - Diverse tilbehør

Pris pr. kuvert 125 kr.

SANDWICH

Pris pr. stk. 35 kr.

SMØRREBRØD USPECIFICERET

Bestilles senest dagen før min. 15 stk.

Pris pr. stk. 30 kr.

TAPAS
Tapastallerken efter
kokkens fantasi
–
Lille ost/kage
Pris pr. kuvert
125 kr.



LÆKKERIER

Kransekagekonfekt eller småkager

Pris pr. stk. 6 kr.

Nøddehorn, Sarah Bernhardt
eller hindbærdrem

Pris pr. stk. 15 kr.

TILBEHØR

Pastasalat, grøn salat, broccolisalat,
æblesalat og hjemmelavet dressing

2 slags kartofler, tzatziki, humus,
brød og smør

Pris pr. kuvert 75 kr.



NATMAD

Lun selv grønsagstærte med salat

–

Lun selv frikadeller med kartoffelsalat

–

Kold skinke med salat

Pris pr. kuvert 45 kr.

Wrap/sandwich med marineret oksekød

–

Wrap/sandwich med krydret kylling

–

Wrap/sandwich med røget laks

Pris pr. kuvert 50 kr.

Lasagne med salat

–

Skipperlæbskovs med purløg,
rødbeder og rugbrød

–

Biksemd med rødbeder og rugbrød

Pris pr. kuvert 65 kr.

Pølsebord – natmad:

Pølsebord med 4 slags pølser

–

Lun leverpostej

Pris pr. kuvert 85 kr.



SUPPER

Hummersuppe med cognac

–

Fiskesuppe med 3 slags fisk, urter

–

Kartoffelsuppe med bacon og purløg

–

Rød pebersuppe med kylling

–

Karrycremesuppe med vilde ris

–

Aspargesuppe med kødboller

–

Porrecremesuppe med bacon og knas

–

Klarsuppe med boller og urter

–

*Der hører hjemmebagt brød med
til alle supper*

Pris pr. kuvert 45 kr.

TJEK OGSÅ
kokkekompagniet.dk
for sæsonens menuer / buffeter

BESTILLING
min. 10 kuverter
*med mindre andet
er oplyst*



KokkeKompagniet

KOKKEKOMPAGNIET // NORDAGER 22 // 6000 KOLDING // TEL. 75 50 44 95 // TH@KOKKEKOMPAGNIET.DK // KOKKEKOMPAGNIET.DK // 

BESTILLINGER

Du kan bestille menuer og buffeter på tlf. 75 50 44 95 eller mail th@kokkekompagniet.dk alle hverdage mellem kl. 7.00-15.00.

Minimum bestilling er 10 kuverter, hvis ikke andet er oplyst.

MAD UD AF HUSET

Vi leverer gerne ud i hele Danmark.

Prisen for levering er: Kolding Kommune kr. 175. Trekantsområdet kr. 350.

Resten af landet efter aftale.

BETALINGSBETINGELSER

Senest 8 dage efter levering. Husk at oplyse fakturanummer ved betaling.

SERVICE / TILBAGELEVERING

Al service skal afleveres rengjort senest 3 dage efter arrangementet på Nordager 22, 6000 Kolding i vores åbningstid:

mandag-lørdag kl. 7.00-17.00

søndag kl. 8.00-12.00

I modsat fald vil der blive tillagt min. 500 kr. på fakturaen.

AFBESTILLING

Afbud skal ske senest 10 dage før arrangementet.

ÅBNINGSTIDER / KONTOR

Åbningstid / kontor:

Mandag-fredag kl. 7-14

ÅBNINGSTID / KØKKEN

Mandag-lørdag kl. 7-18

Søndag kl. 7-12 – eller efter aftale

HJÆLP TIL FESTEN

Ud over at levere maden, tilbyder vi også at udskære stegen og servere til dit arrangement.

Vi hjælper dig også gerne med leje af lokale, musik m.m., så du helt og fuldt kan nyde værtsrollen ved en fantastisk fest.

Vores samarbejdspartnere er alle topprofessionelle og førende på hvert deres felt.

Vi samarbejder bl.a. med:

BF-OKS, HP Frugt, Ole's Chokolade, Kolding vinhandel, Freddy's udlejning.

Ring på tlf. 75 50 44 95 og hør, hvad vi kan hjælpe dig med.

Eller tjek vores hjemmeside: www.kokkekompagniet.dk

Mange hilsner fra Thomas og Jesper

Forbehold for pris- og rykfejl. Alle billeder er blot til inspiration.

TJEK

kokkekompagniet.dk

for sæsonens menuer / buffeter