

# Jul på Penny Lane 2011

**Penny Lanes Julesild** -med æble, porre og appelsin.  
serveres med vores egen Karry Pickles og "Djævlæg" .

\*

**Røget Laks** fra det gamle Røgeri,  
anrettes med salat af Æbler, blegselleri, friske urter i peberrodscreme & rejer

\*

**Gammeldaws presset sylte**, tilpas krydret. Hertil hjemmelavede rødbeder og julesennep

\*

**Tarteletter** med høns i asparges

\*

**Confiteret And**, med orange/grapesalat med druer og Valnødder, samt sprød panchetta

\*

**Flæskesteg** med rødkålssalat og brunede kartofler

\*

Chilli-Ingefær **Glaseret Skinke** med vendsysselsk Grønlangkål

\*

**Brieost** med spiced abrikosmarmelade og egne rugkiks

\*

Vores helt egen **Ris a la mande** med amarenekirsebær

Pris pr. couvert 235,- kr.

Julefrokosten ud af huset - min 25 pers. Excl. Brød og smør. Afhentet.  
Alle kolde retter vil blive anrettet på fade, skåle mm. Serverings klart. Lune retter er i termokasser og skal anrettes på egne fade og skåle.

# Den lette juleanretning

**Penny Lanes Julesild** -med æble, porre og appelsin.  
serveres med vores egen Karry Pickles

\*

**Røget Laks** fra det gamle Røgeri,  
anrettes med salat af Æbler, blegselleri, friske urter i peberrodscreme & rejer

\*

**Confiteret And**, med orange/grapesalat med druer og Valnødder, samt sprød panchetta

\*

Chilli-Ingefær **Glaseret Skinke** med vendsysselsk Grønlangkål

\*

**Brieost** med spiced abrikosmarmelade og egne rugkiks

\*

Vores helt egen **Ris a la mande** med amarenekirsebær

Pris pr. pers. 169,- Kr.

Julefrokosten ud af huset - min 15 pers. Excl. Brød og smør. Afhentet.  
Alle kolde retter vil blive anrettet på fade, skåle mm. Serverings klart. Lune retter er i termokasser og skal anrettes på egne fade og skåle.

Penny Lane ud af huset - når det skal være ekstra lækkert

## CANAPÈER - mundrette lækre hapsere.

Disse er velegnet til fx receptioner, studentergildet mm.

Kan serveres uden brug af bestik, kun med små tallerkner eller serviet.

Der beregnes 1 stk. af hver slags pr. pers. Alt er anrettet på fade, klar til servering.

### Canapèe 1.

Velsmagende salami på rugbrød med sprød salat cornichon og sød sennep

Husets Pate på rugbrød, med glaseret rødbede og kørvel

Grillet marineret Sashimi Tun på sprød toast med wasabicreme og sprød rodfrugt

Klassisk salat Caprese ~tomatsalat med frisk mozarella, basilikum. Hertil rugkiks

Penny Lanes syndige Brownie med mascaponecreme

Min. 30 pers. Pr. pers. 85,- kr.

### Canapèe 2.

Velsmagende salami på rugbrød med sprød salat cornichon og sød sennep

Kæmpe Tigerreje på ristet brød med dild og pennys aioli

Grillet marineret Sashimi Tun på sprød toast med wasabicreme og sprød rodfrugt

Penny Lanes spicey humus på bondebrød med hvidløgsbagt squash

Klassisk salat Caprese ~tomatsalat med frisk mozarella, basilikum. Hertil rugkiks

Husets egen Krydderdelle med langtidsbagt tomat

Slagterens røgede svinemørbrad med øko gedeostecreme og syltet pære

Min. 30 pers. Pr. pers. 115,- kr.

### Canapèe 3.

Velsmagende salami på rugbrød med sprød salat cornichon og sød sennep

Kæmpe Tigerreje på ristet brød med dild og pennys aioli

Grillet marineret Sashimi Tun på sprød toast med wasabicreme og sprød rodfrugt

Luksus Hønsesalat med trøffelsmag

Penny Lanes spicey humus på bondebrød med hvidløgsbagt squash

Klassisk salat Caprese ~tomatsalat med frisk mozarella, basilikum. Hertil rugkiks

Husets egen Krydderdelle med langtidsbagt tomat

Slagterens røgede svinemørbrad med øko gedeostecreme og syltet pære

Fransk landbrie med oliven

Penny Lanes syndige Brownie med mascaponecreme

Min. 30 pers. Pr. pers. 145,- kr

## BRUCHETTA BUFFET sprødt ristet italiensk ciabattabrød med lækker topping

\* velsmagende tomater, skalotteløg, frisk mozarella & basilikum vendt i balsamico

\* Syrlig marinerede kammuslinger vendt i let spicey mascaponecreme med urter

\* Korianderbagte Tigerrejer med aioli

\* Penny Kyllingesalat med belgselleri, æble og trøffel

\* Cremet fransk skimmelost med karameliseret abrikos

Min. 20 couverter 105,- kr. pr. pers.

## CHARCUTERI - PØLSEBORD

8 forskellige udvalgte charcuteri med lækkert tilbehør

inkl. Penny Lanes brød & smør.

Alt sammen lige til at sætte på bordet.

Min. 12 couverter 98,- kr. pr. pers.

## Penny Lane BUFFET ~ Ud af huset .

Til nedenstående hører der sig udvalg af Penny Lanes kold og langtidshævede brød til.

### Buffet 1.

Varmrøget laks fra det gamle røgeri, på spæde salater med peberrodscreme og asparges

Hvidløgs stegte Tigerrejer med persille, på bund af citrusalat, med hvidløgs Aioli

Klassisk salat Caprese - tomatsalat med frisk mozarella, rødløg og basilikum

Bønnesalat af 3 slags bønner med masser af kørvel og friske spirer

Quiche Lorraine

Porchetta - italiensk Flæskesteg med krydderurter

Rosmarinstegte gule & grønne Zucchini

Krydderurtebagte små kartofler med havens urter og god smør

Fransk Landbrie med lækre oliven og valnødder

Gateau Marcel ~ PL` s klassiske dobbelte Chokoladecake

Min 30 couverter . pris pr. pers. 199,- kr.

## Buffet A.

Varmrøget laks fra det gamle røgeri, på spæde salater med peberrodscreme og asparges

Hvidløgs stegte Tigerrejer med persille, på bund af citrusalat, med hvidløgs Aioli

Klassisk salat Caprese - tomatsalat med frisk mozarella, rødløg og basilikum

Bønnesalat af 3 slags bønner med masser af koriander og friske spirer

Quiche Lorraine

Fransk Landbrie med lækre oliven og valnødder

Gateau Marcel ~ PL` s klassiske dobbelte Chokoladecake

Min 30 couverter . pris pr. pers. 149,- kr.

## Buffet 2.

Røget Helleflynder anrettet på friske salater, hertil mild hjemmelavet tomat relish

Hvidløgs stegte Tigerrejer med persille, på bund af citrusalat, med hvidløgs Aioli

Carpaccio af Bresaola -tynde skiver med marineret rucola, ristede pinjekerner & parmesan

Broccolisalat med bacon, sultanosiner og rødløg

Eksotisk salat med bla. Vandmelon, papaya, frisk koriander og sød chili

Rosastegt frilandskvæg fra "Kildegaarden"

Porchetta - italiensk Flæskesteg med krydderurter

Lækker Mouzaka med aubergine, tomat og feta

Kartoffelsalat lavet med rygeost, radisser og forårsløg

Fransk Blåskimmel med karameliserede frugter

penny lanes franske Citronmarengs, når sur og sødt går op i en højere enhed

Min 30 couverter . pris pr. pers. 235,- kr.

## Buffet 3.

Lakse Quiche med spinat

Rejer i Romesco ~ rejer i pigment majonæse med hasselnødder

Kyllingesalat med blegselleri og hasselnødder tilsmagt med trøffel

Vitello Tunnato - tynde skiver rosastegt kalvekød med tunsauce og capers

Unghane med forårsløg og asparges hertil estragoncreme

Rosmarin og hvidløgsstegt Lammecoulotte  
Klassisk salat Caprese - tomatsalat med frisk mozarella, rødløg og basilikum  
Grøn salat med årstidens lækkerier. Tilhørende dressing  
Tatziki - stærk hvidløgssalat med agurk  
3 slags Ost med lækkert tilbehør  
Fragilite med nødder og hvid chokolade og årstidsbestemt frugt

Min 30 couverter . pris pr. pers. 245,- kr.

## Penny Lanes Kagebord - kan bruges til fødselsdage, fester og andre specielle lejligheder.

Gammeldaws Lagkage, lagt sammen af konditorcreme, hj.lavet marmelade og knuste makroner.  
Pyntet med flødeskum.

Vælg en slags af vores dejlige Tærter: fx Bær/crumble, pære/chokolade, Pære/karamel,  
Citron-Marengs-

Luksus Gulerodskage, fyldt med masser af valnødder og pyntet med sød otecreme.

Gammeldaws kringle med remonce og mandel- & sukkerdrys

Hvid chokolade brownie med nødder

Frugtstang - mørdej, kransekage, konditorcreme og frugter

Pris pr. pers. 149,- kr.

## PICNIC KURV

Består af 8 lækre af vores hjemmelavede delikatesser. Det kan fx være laks, bresaula,  
slagter munch spegepølse, salater, ost eller kage. Inkl. Brød og smør

Pris pr. pers. 149,00 kr. ( min. 2 pers.) Pakket og serveringsklart

Husk du kan købe økologisk saft (8 varianter), håndbrygget øl eller vin med til !