

MENU

FORRET

Vælg imellem

1. Hvidvinsdampet færøsk laks med rejer på bund af ærteskud og citron. Dressing. Flute og smør.
2. Varmrøget færøsk laks på bund af ærteskud med smørstegte asparges. Dressing. Flute og smør.

HOVEDRET

Mør rosastegt oksesteg af dansk løsgående kødkvæg.

Svinemørbrad fra landgris med rød pesto.

Tilbehør

Kold kartoffelsalat med små nye kartofler, mild sennepsdressing, friske grønne asparges, rødløg, cherrytomater.

Kold bearnaise creme (kan lunes, hvis ønskes).

Slagterens rustikke luksussalat med bl.a. spæde blade, friske bær og melon.

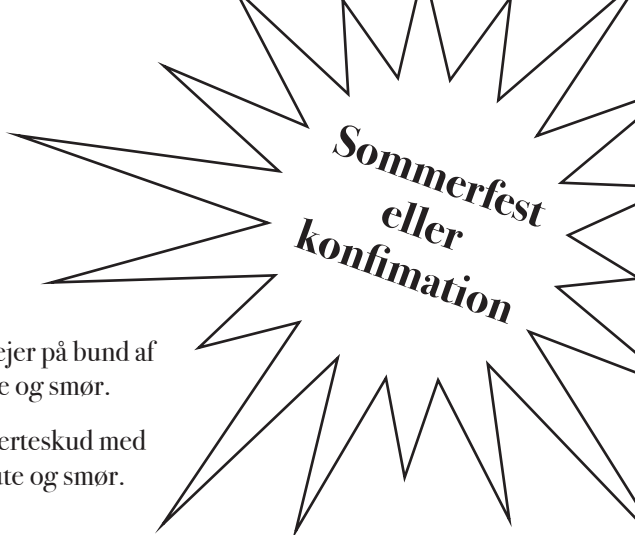
Olie-eddike dressing. Brød og smør.

BEMÆRK:

Kød er forstegt og skal blot lunes.

Varens egentlige udseende kan afvige fra de viste billeder.

PRIS PR. KUVERT: 265,- KR. ved min. 20 pers.



ÅBNINGSTIDER:

Man – tor 7:30 – 17:30
Fredag 7:00 – 18:00
Lørdag 7:00 – 13:00

Tlf: 38 28 28 08
www.denlillegodeslagter.dk
Frederikssundsvej 205,
2700 Brønshøj

**DEN LILLE
GODE SLAGTER**

