



Mad ud af huset

SLAGTEREN

I Rosengårdcentret. Tlf. 66 15 92 65

Smørrebrød

Varianter på smørrebrød

- Æg, rejer, tomat og karse
- Fiskefilet med rejer, remoulade og citron
- Rullepølse med sky og syltede løg
- Oksebryst med peberrod, surt og karse
- Leverpostej med rødbeder, asier og bacon
- Hamburgerryg med italiensk salat og asparges
- Frikadelle med rødkål og asier
- Ålerøget skinke med asparges og røræg
- Dyrlægens natmad med sky, peberrod og løg
- Spegepølse med remoulade og ristede løg
- Flæsketeg med rødkål, asier og appelsiner
- Kartoffel med mayonnaise og karse
- Avocado med tomat, agurk og spirer
- Tomat med kryddermayo, agurk og grønt
- Roastbeef med remoulade, ristede løg og høvlet peberrod
- Kalkunbryst med hønsesalat og bacon



	<i>Pr. stk. kr.</i>
- Håndmad	14,00
- Gæstesmørrebrød	36,00
- Luksusmørrebrød	41,00
- Gæstesmørrebrød på stenalderbrød (Glutenfri).	39,00
- Luksusmørrebrød stenalderbrød (Glutenfri).	44,00
- Franskbrød med ost	30,00
- Franskbrød med pålæg	35,00
- Franskbrød med laks	59,00
- Franskbrød med rejer	59,00
- Rugbrødssnitte med pålæg	24,00
- Franskbrødssnitte med pålæg	24,00
- Franskbrødssnitte med ost	24,00

- Landgangsbrød	55,00
- Tatar	79,00
- Stjernesnud	79,00
- Pariserbøf	79,00
- Pålegsmand eller dame på lyst brød (8-10 personer)	495,00
- Pålegsmand eller dame på grovbrød (8-10 personer)	550,00
- Pålegsmand eller dame på rugbrød (8-10 personer)	575,00
- Pålegsfirkant på lyst brød (12-14 personer)	575,00
- Pålegsfirkant på groft brød (12-14 personer)	625,00
- Pålegsfirkant på rugbrød (12-14 personer)	625,00
- Trekantsandwich med pålæg	24,00



Indhold

Smørrebrød	2-3	Buffeter	12-13
Menuer	4-5	Platter & pølsebord	14-15
Salat, tilbehør og receptionbuffet	6-7	Brunch	16-17
Frokostretter og middagsretter	8-9	Sandwich	18-19
Tapas	10-11	Bagsiden	Info

Menuer

Forretter

- *Jordskokkesuppe med persilleolie og bacon*
- *Tarteletter med høns i asparges*
- *Lakserulle med spinat, caviar og dressing*
- *Hjemmelavet tunmousse pyntet med rejer*
- *Bresaola med ærtepuré*
- *Fersk laks med parmaskinke og broccolisufflé*
- *Italiensk parmaskinke med melon*
- *Hønsesalat på ananasring*
- *Fennikelgravet laks, pyntet med frisk marineret fennikel og estragon, pyntet med ristede græskarkerner*
- *Lakseruller med laksetatar og rød caviar, hertil sennepscreme*
- *Dampet torsk med ærtecreme, pyntet med marineret cherrytomat, druer og friske krydderurter*
- *Koldrøget laks med rygeostcreme, radisser og sprødbagt rugbrødschips*
- *Stegt unghanebryst med speltssalat og fetacreme*

Frit valg pr. person

69,-



Sauce

- *Vildtsauce*
 - *Rødvinssauce*
 - *Bearnaisesauce*
 - *Flødesauce m. champignon*
 - *Sauce bordelaise*
 - *Kalveskysauce indkogt med balsamico og rørsukker*
- Frit valg pr person kr. 20,-

Kartoffler

- *Kartoffelgratin med emmentaler og hvidløg*
- *Smørstegte kartofler med friske krydderurter*
- *Bagte kartofler med smør*
- *Flødebagte kartofler*
- *Kartoffelmos med bacon*
- *Kold kartoffelsalat*
- *Brune og hvide kartofler*
- *Krydrede kartofler med porrer og bacon*
- *Græske kartofler*
- *Marineret små kartofler med radisser, rødløg og agurk*
- *Kartoffeltoppe (røsti med kryddermos)*
- *Citrusmarineret kartofler med rucicola og pinjekerner*
- *Fløderuller med bacon*
- *Fløderuller med krydderier*

Frit valg pr. person
1 x kartoffel

30,-

Frit valg pr. person
2 x kartoffel

35,-

Kød

- Chili/lakridsmarineret Dansk kødkvægsfilet (+30 kr. pers.)
- Fyldt svinemørbrad med bacon
- Papaya/citronmarineret kalkunbryst med bacon og frisk rosmarin
- Orangemarineret andebryst med et strejf af chili (+20 kr. pers.)
- Dansk kødkvægs oksefilet med havsalt og femkornspeber (+30 kr. pers.)
- Dansk Kødkvægs culotte (+30 kr. pers.)
- Økologisk dansk kødkvægsfilet med havsalt og femkornspeber (+30 kr. pr. pers.)
- Dansk kødkvægs oksemørbrad (+75 kr. pers.)
- Saftig sennepsglaseret skinke
- Svinefilet stegt som vildt
- Kalveryg stegt som vildt (+20 kr. pers.)
- Fyldt kalkunbryst
- Lammekølle med hvidløg (+20 kr. pers.)
- BBQ Ben (500 g pr. pers.)

Frit valg pr. person
2 x kød

75,-

Frit valg pr. person
3 x kød

85,-



Dessert

- Pandekager med æbel/dadelkompot og nøddeknas
- Hjemmelavet is med skovbær
- Varm æblekage med mørdejslæg og creme fraiche
- Osteinretning: 3 x ost med frugt
- Hjemmelavet frugtsalat
- Panna Cotta med passionscoulis
- Hjemmelavet dessertkage med karamel og peanuts, overtrukket med mørk chokolade, hertil hindbærpuré.
- Brownie med frisk frugt og vanillecreme

Frit valg pr. person

69,-

1 ostelagkage til
ca. 10 personer

275,-

Salat og tilbehør

	Pr. stk. kr.
- Salat anrettet i fad med dressing	29,00
- Grov pastasalat med basilikum pesto	29,00
- Broccolisalat.	36,00
- Tomatsalat med løg, feta og oliven.	29,00
- Coleslaw-salat (med hvidkål og gulerødder)	24,00
- Appelsinsalat med advocado, rødløg og granatæbler	29,00
- Tzatziki	24,00
- Hjemmelavet rødkålssalat med nødder og appelsiner	24,00
- Hjemmelavet waldorffsalat.	26,00
- Balsamicomarinerede bønner med feta og rødløg.	29,00
- Bagte rodfrugter vendt i balsamico og honning.	29,00
- Advocadosalat med pink grape, rødløg, pyntet med paprika ristede mandler	29,00
- Balsamicomarinerede cherrytomater med rødløg, persille og granatæble.	29,00
- Sund råkost salat med æbler, appelsiner og nødder	29,00
- Spidskålssalat med edamamebønner, peanuts og soltørrede tranebær	29,00
- Hvidkålssalat med blåbær og mandler	29,00
- Ananassalat med spidskål, ananas og æbler	26,00
- Pæresalat med nødder og frissésalat.	29,00
- Grønkålssalat med rødløg, granatæble og ristede bacon (denne salat er sæsonbestemt)	29,00
- Jordbærsalat med hjertesalat, jordbær og frisk mozarella (denne salat er sæsonbestemt)	29,00
- Salatbar (ved køb af buffet)	34,00
- Salatbar	59,00
- Bønnesalat med spelt og krydderurter.	29,00
- Blomkåls tzatiki.	24,00
- Grønkålssalat med gulerødder, nødder og mormordressing	29,00



Receptionsbuffet nr. 1

- Jordbær med chokolade
- Små minisandwich
- Små frikadeller
- Osteblokke med druer
- Tortillawraps med laks

Frit valg pr. person

145,-



Receptionsbuffet nr. 2

- Minivandbakkelses med laks
- Kyllingelår med bacon
- Parmaskinke med melon
- Pindemadder
- Brie med druer

Frokostretter

Frit valg pr. person

79,-

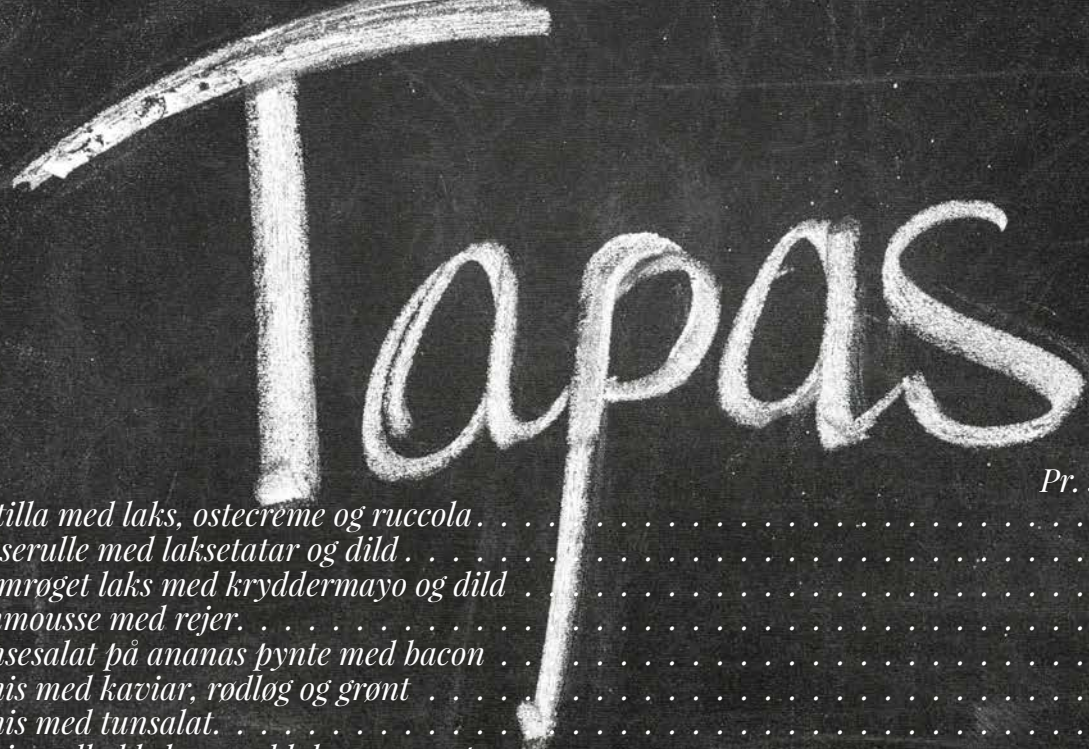
- Kyllingebryst med grov pastasalat, dressing og flütes
- Tortilla med oksekød, blandet salat og dressing.
- Græske frikadeller med kartoffelsalat, rugbrød
- Lun tærte med salat, dressing og flütes
- Lasagne med blandet salat, dressing og flütes
- Stjerneskud med dampet og stegt fisk pyntet med rejer (+10 kr. pers.)
- Pariserbøf med løg, peberrod og rødbeder (+10 kr. pers.)
- Biksemad med rødbeder, ketchup og rugbrød
- Kold skinke med årstidens salat, dressing og flütes
- Svensk pølseret med ketchup rødbeder og rugbrød
- Hakkebøf med løg, spejlæg og rugbrød
- Lun mørbradbøf med bløde løg, surt og smurt rugbrød
- Mørbradgryde med ris, grøntsager, salat og groft brød
- Stegt svinefilet med bønnesalat og brød
- Salat med parmaskinke, pære og parmesan og groft brød
- Unghanebryst med bulgursalat og ristede rugbrød
- Stegt svinemørbrad med speltsalat og groft brød
- Stegt krydderlaks, grønkålssalat med æbler, løg og granatæbler og groft brød (+30 kr. pers.)
- Krydret kyllingefilet med serranoskinke, rødbedesalat og rustik landbrød
- Papaya/citronmarineret kalkunfilet med bacon, pestomarineret kartofler med edamamebønner, rødløg og peber, hertil groft landbrød og pesto
- Grøntsagslasagne med spidskålssalat, edamamebønner soltørret tranebør og peanuts, groft brød
- Græsk moussaka med blandet salat, dressing og rugbrødschips



Middagsretter

	Pr. ret. kr.
- Mørbradbøf i flødesauce med champignon, ris, salat og dressing	125,00
- Kyllingebryst med grov pastasalat, krydderkartofler og brød	119,00
- Hakkebøf m. bløde løg, hvide kartofler, sauce, rødbeder og surt	125,00
- Hjemmelavet lasagne med blandet salat, dressing og flutes	115,00
- Wienerschnitzel m. brasede kartofler, bearnaisesauce, ærter, citron og peberrod	159,00
- Mørbradgryde med ris, salat, dressing og flutes	120,00
- Kotelet i fad med flødesauce, ris, salat, dressing og flutes	120,00
- Gullash m. kartoffelmos og rødbeder	125,00
- Svinekam m. hvide og brune kartofler, sauce og rødkål	145,00
- Kalvesteg stegt som vildt m. hvide og brune kartofler, sauce, waldorffsalat, surt og sødt	159,00
- Bøfstroganoff med kartoffelmos og rødbeder	125,00
- Gammeldags oksesteg med kartofler, bønner, skysauce, surt og sødt	165,00
- Kogt hamburgerryg med kartofler, bearnaisesauce, ærter og gulerødder	155,00
- Oksefilet med flødekartofler, broccolisalat og balsamicomarinerede cherrytomater	169,00





Tapas

	<i>Pr. stk. kr.</i>
- Tortilla med laks, ostecreme og ruccola	20,00
- Lakserulle med laksetatar og dild	22,00
- Varmrøget laks med kryddermayo og dild	22,00
- Tunmousse med rejer.	20,00
- Hønsesalat på ananas pynte med bacon	20,00
- Blinis med kaviar, rødlog og grønt	18,00
- Blinis med tunsalat.	18,00
- Minivandbakkelser med laks og sennepscreme.	20,00
- Mini croissant med rejesalat.	22,00
- Mini croissant med hønsesalat	20,00
- Minitartelet med hønsesalat	20,00
- Minitartelet med rejesalat	27,00
- Marinerede tigerrejer	20,00
- Agurkeskåle med laks og dild	20,00
- Bresaola med ertecreme og spelt	27,00
- 3 slags italiensk spegepølse med oliven	31,00
- Hjemmelavet ølpølser	12,00
- Parmaskinke med melon.	27,00
- Unghanebryst med fetacreme	30,00
- Bruchetta med gedeost/pesto	14,00
- Bruchetta med laks og rygeostcreme	17,00
- Bruchetta med tomatsalsa	14,00
- Små toastbrød med parmaskinke	16,00
- Små toastbrød med røget svinemørbrad med æggestand	18,00
- Ristet rugbrød med oksebryst, peberrod og tyttebær (flere varianter)	16,00
- Stegte dadler	17,00
- Hummus med agurk - gulerod - selleri	14,00
- Ostebjælker med syltede valnødder	25,00
- Brie med druer	22,00
- Søde chili med flødeostfyld.	14,00
- Semidry cherrytomater	12,00
- Oliventapanade	12,00
- Pesto.	12,00
- Aioli	12,00
- Grissini	10,00
- Groft brød.	17,00
- Rugbrødships	14,00
- Stegte snackgulerødder med serranoskinke.	14,00
- Tomatsalat med feta, rødlog, balsamicoglaze og frisk basilikum	24,00
- Snackpølser med parmesan	12,00
- Snackpølser med provence.	12,00
- Snackpølser chorizo	12,00
- Chokoladekage med mangopuré og vanillecreme	27,00
- Gaudaost med syltede nødder og frugt	30,00

Sammensæt
selv din
tapasmenu



Buffeter

Italiensk

- Parmaskinke
- 2 slags italienske spegepølser
- Små frikadeller m. feta og oliven
- Kyllingelår m. bacon
- Paté, oliven, marinerede hvidløg, soltørrede tomater, feta, pesto, crostini og italiensk brød



Græsk

- Helstegt lammekølle krydret m. hvidløg og persille
- Græsk krydrede kartofler
- Tzatziki
- Græsk tomatsalat m. feta
- Oliven
- Flütes

Mexicansk

- Velkrydret oksekød
- Marinerede kyllingestrimler
- Taco skaller, tortilla, iceberg, peber, tomat, majs, agurk, løg, advokadomos, revet ost, creme fraise og taco sauce

Frit valg pr. person

159,-



Buffet 1

- Dansk kødkvægsfilet krydret med havsalt og femkornspeber
- Kryddermarineret svinemørbrad
- Små smørristede kartofler med krydderurter og havsalt
- Rødbedesalat med persille, citron og ristede solsikkekerner
- Sorghumsalat med granatæble, rødløg og dild
- Spidskålssalat med æbler og citrondressing
- Kold krydderdressing med rødløg, peber og friske krydderurter
- Italiensk surdejsbrød

Pr. person

195,-



Platter

Platte 1

- Sild med karrysalat, rullepølse med sky, ribbensteg med rødkål, oksebryst med peberrod og 2 x ost med frugt.

Frit valg pr. person

Platte 2

- Fiskefilet med rejer, paté med surt, skinke med røæg, roastbeef med høvlet peberrod og 2 x ost med frugt.

125,-

Platte 3

- ½ æg med rejer, hamburgerryg med italiensk salat, dyrlægens natmad, roast beef med kartoffelsalat og 2 x ost med frugt.

- Brød fra bageren inkl. smør
pr. person kr. 20,00





Pølsebord

Pr. person kr.

- Pølsebord med 10 slags hjemmelavet pålæg 155,00
- Pølsebord med 8 slags hjemmelavet pålæg og 3 slags ost 169,00
- Pålægsbord med 5 slags hjemmelavet pålæg anrettet
på hver sit fad, samt ostelagkage 169,00
- Brød fra bageren inkl. smør 20,00

Brunch

Brunch nr. 1

- Amerikanske pandekager med sirup
- Scrambled eggs med bacon og pølser
- 2 slags ost med frisk frugt
- Lun leverpostej med champignon og sprød bacon
- Marmelade
- Rullepølse med sky og rå løg
- Rugbrød
- Franskrød
- Rundstykker
- Smør

Pr. person

135,-



Brunch nr. 2

- Røget laks med æggestand
- Scrambled egg med bacon og pølser
- Minicrossiant med hønsesalat
- Pandekager med sirup
- Serranoskinke med melon
- Valnøddespegepølse med oliven
- Marmelade
- Rygeostsalat med radiser og purløg
- Ost i skiver med frisk frugt
- Rugbrød
- Franskrød
- Rundstykker
- Smør

Pr. person

185,-

Kan udvides med:

Pr. person kr.

- Parmaskinke m. melon	29,00
- Røget laks med asparges	29,00
- Paté med surt	14,00
- Hamburgerryg med agurk	14,00
- Spegepølse med grønt	14,00
- Skyr med knas og nødder	19,00
- Paté med surt	19,00
- 2 slags italiensk spegepølse med oliven og syltede løg	24,00
- Røget laks med rygeostcreme og purløg	29,00
- Bresaola med ærtcreme	22,00
- Crossiant med chokolade	19,00
- Wienerbrød	24,00



Prøv vores
lækre
Sandwich
Og meget mere



Nr. 1.	Alm. lys sandwich	kr. 58,-	kr. 75,-
Nr. 2.	Stor lys sandwich	kr. 68,-	kr. 85,-
Nr. 3.	Alm. grov sandwich	kr. 58,-	kr. 75,-
Nr. 4.	Stor grov sandwich	kr. 68,-	kr. 85,-
Nr. 5.	Økologisk sandwichbolle	kr. 58,-	kr. 75,-
Nr. 6.	Chili cheese bagel	kr. 58,-	kr. 75,-
Nr. 7.	Grovbagel	kr. 58,-	kr. 75,-
Nr. 8.	Kæmpe ciabatta	kr. 70,-	kr. 90,-
Nr. 9.	Alm. Salatbakke med brød	kr. 48,-	kr. 65,-
Nr. 10.	Stor Salatbakke med brød	kr. 55,-	kr. 70,-
Nr. 11.	Dürum	kr. 58,-	kr. 75,-
Nr. 12.	Grov bolle	kr. 58,-	kr. 75,-

Med
sodavand



Om Slagteren i Rosengårdcentret

Hos Slagteren i Rosengårdcentret går vi aldrig på kompromis med kvaliteten, og du kan derfor være sikker på, at vores varer altid er friske, og at dyrene har fået en ordentlig behandling.

Vore leverandører er valgt med stor omhu.

Vi benytter kun seriøse leverandører, som kender til vore krav om høj kvalitet og ikke mindst dyreetik.

Vi køber dansk kødkvæg fra leverandører, hvorfra vi ved, at dyrene har haft det godt, og som giver os mulighed for selv at udvælge de bedste dyr. Vi køber hele kødkroppe, og vi kan derfor tilbyde dig alle former for udskæringer efter ønske.

Slagteren i Rosengårdcentret beskæftiger kun veluddannede fagfolk, som alle har deres eget speciale. Kokke, slagtere, delikatesseassistenter og lærlinge er alle engagerede medarbejdere.

Vores medarbejdere yder altid deres bedste, for at vi kan leve op til vores eget krav om at holde et meget højt kvalitetsniveau.

Du er velkommen til at komme ind forbi vores butik eller på anden måde kontakte os, hvis du har spørgsmål, eller ønsker gode råd.

Åbningstider

Mandag – fredag 9.00 – 19.00

Lørdag 9.00 – 17.00

Søndag – nu alle søndage 9.00 – 17.00



*Slagteren i Rosengårdcentret | 5220 Odense SØ | Tlf: 66 15 92 65
E-mail: info@slagter odense.dk | www.slagter odense.dk*