

# madklubben

## VESTERBRO

Selskabsmenu – JANUAR 2017  
til selskaber på 10 gæster og derover

### VESTERBRO GREATEST

#### GREATEST 1

**rillette af krabbe**  
citron, dild & rygeost

- - -

#### oksecuvette

vintercæsarsalat, fritter, & sauce bordelaise

eller med bøf af dansk krogmodnet okse? Tillæg kr. 50.-

- - -

#### sundae "dulche de leche"

hasselnøddeis, krokant, cookies & karamelsauce

Greatest 1 er en fast menu

**Pris pr. person for menuen kr. 325.-**

#### "GREATEST ALL INCLUSIVE"

menu, velkomstboblere, vinmenu & kaffe

**Pris pr. person kr. 500**

Skal bestille af hele selskabet

#### GREATEST 2

#### spanske slagtervarer

et udvalg af forskellige pølser & skinker  
hertil romesco & lunt brød

**bøf af dansk krogmodnet oksehøjreb - 300 g.**  
syltede løg, bløde løg, asier, fritter & sauce  
bordelaise

#### gateau marcel "after eight"

64% valrhona chokoladecake,  
vaniljeis med mynte & macarons

#### Vinmenu 2

velkomstboblere efterfulgt af 3 glas super dejlig  
vin, der passer til retterne, samt mineralvand.  
til sidst \*den obligatoriske\* afslutning med  
kaffe, avec & sødt

**MENU og VINMENU pr. person kr. 850.-**

Pris for menuen uden vinmenu kr. 450.-

OBS! vinmenuer serveres kun for hele selskabet

Vi tager selvfølgelig højde for allergikere, vegetarer, osv.  
Såfremt vi er informeret om dette senest 7 dage før.

kreditkortselskabets gebyr vil blive pålagt regningen  
ved betaling med kreditkort

### FORRETTER

**rillette af krabbe**  
citron, dild & rygeost kr. 125.-

**jordskoksuppe (V)**  
syltede jordskokker, røgede mandler & brøndkarse kr. 50.-  
**3 stegte kammuslinger til din suppe? I alt kr. 150.-**

**tatar af okseinderlår**  
rødbede, peberrod, jordnøddeolie & kapers kr. 50

**spanske slagtervarer**  
et udvalg af forskellige pølser & skinker  
hertil romesco & lunt brød  
kr. 100.-

### HOVEDRETTER

**coq au vin**  
svensk skovkylling med gulerødder, bacon, løg, estragon & kartofler  
kr. 135

**perlebygrisotto (V)**  
blomkål, blomster kapers, vesterhavssost & bitre salater  
kr. 100

**labskovs**  
sprængt kalvebryst, trompetsvampe, syltede bøgehatte & trøffelismør  
kr. 100

**bagt torsk**  
stegte persillerødder, grønkålssalat, kartoffel & muslingesauce  
kr. 200

**bøf af dansk krogmodnet oksehøjreb - 300 g.**  
syltede løg, bløde løg, asier, fritter & sauce bordelaise  
kr. 300

### TILBEHØR

hvis der er nogle, der har lyst til lidt ekstra!

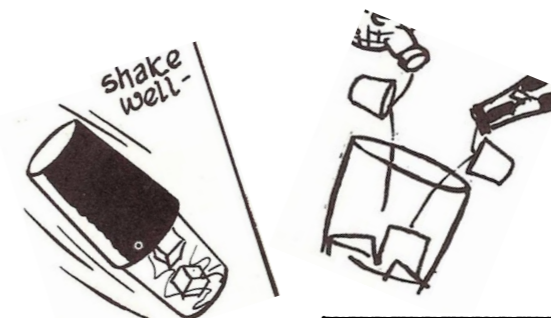
fritter kr. 35.-  
kartoffelmos med urter kr. 35.-  
vintercæsarsalat med valnødder og persille kr. 30.-

### DELE-STEGEN

"en hel steg serveret på et stort spækbræt.  
man skærer selv stegen ved bordet"

**oksecuvette**  
vintercæsarsalat, fritter, & sauce bordelaise  
(min. 2 personer) **pris pr. person kr. 250.-**

### HUSK COCKTAILBAREN



KLASSISKE COCKTAILS 95

VORES COCKTAILS 85

### OSTE

*"En middag uden ost er som en smuk kvinde,  
der mangler et øje"*

Citat Jean Anthelme Brillat-Savarin

**Spørg os om udvalg og priser!**

### SØDT

**sundae "dulche de leche"**  
hasselnøddeis, krokant, cookies & karamelsauce  
kr. 50.-

**passion & mango**  
luftig passionsfrugt, mangoiscreme & ananas  
kr. 50.-

**gateau marcel "after eight"**  
64% valrhona chokoladecake,  
vaniljeis med mynte & macarons  
kr. 50

### -- manifestet --

[1] vi sørger for god vin & mad i pæne omgivelser

[2] vi fortæller ikke lange historier om maden & kender ikke  
nødvendigt til de intime detaljer omkring vinens tilblivelse.

[3] du er selv en aktiv deltager i måltidet; du skænker selv &  
læser dig selv til elementerne på tallerkenen

- derfor kan vi servere gode råvarer & store vine til billige  
priser.

[4] vore medarbejdere på gulvet er udvalgt efter deres gode humør  
og smittende latter, ikke deres intense studier af alverdens vine  
og oste  
- hvis I har spørgsmål, så spørg gerne  
- svaret kan sikkert findes, og vi leder gerne.

[5] lever vi ikke op til dine forventninger - så råb op!  
vi kan bestræbe os på at løse problemerne nu & give jer en god  
aften - i morgen er det for sent!