



Center Slagteren

Finn Nielsen

Ægte slagtersmørrebrød til hverdag og fest



1 Festbuffet

Lammekølle, marineret svinekam, lune frikadeller, hjemmelavede charcuter-itærte, mix salat m. dressing samt flødestegte kartofler eller kold kartoffelsalat.

2 Party buffet

Helstegt oksefilet - garanteret mørt, anrettet skiveskåret på fade. Krydret saftig kalkun bryst, lune frikadeller samt flødestegte kartofler eller kold kartoffelsalat.

3 Super buffet

Hel supermør sødmælksfilet, hel provence-krydret landskinke, laksesnitte, lune minifrikadeller, mix salat m. dressing, samt flødestegte kartofler eller kold kartoffelsalat.

Frit valg, nok til 20 pers. kr. 3.150,-

Pr. kuvert kr. 165,-

4 Galla buffet

Varmrøget laks m. flødestuvet spinat, dyrekølle m. waldorfsalat, krydret italiensk kalvefilet m. glasserede perleløg, dansk kyllingbryst m. timian og bacon, tomatsalat m. feta og oliven, små provence kartofler, broccolisalat m. sukkerærter og pinjekerner, hjemmebagtbrød efter ønske m. smør.

Pr. kuvert (ved min. 15 pers.) kr. 219,-

5 Ishøj Buffet

Dampet citron marineret laks m. dressing, provence sødmælks kalveculotte, orange marineret svinekam, charolais oksefilet m. ristet bacon og champignon, broccolisalat, plukkede mixsalat m. dressing, italiensk marinerede kartofler, ostefad, blandet brød efter ønske m. smør.

Pr. kuvert (ved min. 15 pers.) kr. 225,-

6 Ta' selv bord 1

Marineret sild og karrysild m. løg og dild, ribbensteg m. rødkål og agurkesalat, mørbradbøffer i fad m. champignon og bløde løg, lune frikadeller m. kartoffelsalat, lun leverpostej m. bacon og champignon, glaseret skinke m. mixsalat og dressing, fransk bondebrie m. grøn peber og flutes, hjemmebagt brød m. smør og fedt

Nok til 20 pers. kr. 3.650,-

7 Ta' selv bord 2

Marineret sild og karrysild m. løg og dild, lakepaté m. rejer og hummerdressing, farceret kalkun m. waldorfsalat, ribbensteg m. rødkål og agurkesalat, skiveskåret tyndsteg m. kartoffelsalat, mørbradbøffer i fad m. champignon og bløde løg, fransk bondebrie m. grøn peber og flutes, hjemmebagt brød m. smør og fedt

Nok til 20 pers. kr. 3.950,-

8 Receptionsbuffet

Trekantssandwich med 2 slags fyld eller pålæg, minicroissanter med coctail pølser, hjemmelavede tærter m. skaldyrsfyld, mini frikadeller, ostefade m. brie, hvidløgsost, emmenthaler og kiks, petit four eller frugttærte. Alt anrettet på fade, lige til at stille på bordet.

Frit valg, nok til 20 pers. kr. 2.850,-
Pr. kuvert kr. 155,-

9 Partyskinke

Med kartoffelsalat eller flødekartofler og grøn salat m. dressing. Skåret og anrettet på fade.

Frit valg, nok til 25 pers. kr. 1.825,-
Pr. kuvert kr. 92,-

10 Partyskinke & oksefilet

Med kartoffelsalat eller flødekartofler og grøn salat m. dressing. Skåret og anrettet på fade.

Frit valg, nok til 25 pers. kr. 2.450,-
Pr. kuvert kr. 109,-

11 Kalkun & kalvefilet

Med kartoffelsalat eller flødekartofler og grøn salat m. dressing. Skåret og anrettet på fade.

Frit valg, nok til 25 pers. kr. 2.695,-
Pr. kuvert kr. 120,-

12 Ostesymfoni

Gorgonzola, emmenthaler, fransk brie, hjemmelavede orangeruller, m. druer og ostekiks. Hjemmebragt brød m. smør og fedt kan leveres mod et tillæg på 20 kr. pr. kuvert.

Nok til 20 pers. kr. 995,-

13 Pølsebord

8 forskellige hjemmelavede pølser, hjemmelavet paté m. drue agurker, brieost.

Pr. kuvert (ved min. 10 pers.) kr. 109,-

14 Frikadeller

Små frikadeller m. kartoffelsalat.

Pr. kuvert kr. 48,-

Forretter

- 15** Rejecocktail..... kr. 49,-
16 Spansk seranoskinke m. melon kr. 45,-
17 Laksepaté m. hummerdressing, rejer, tomat og brøndkarse kr. 49,-
18 Varmrøget laks m. flødestuvet spinat..... kr. 55,-
19 Hvidvinsdampet laks m. rejer, asparges og dressing..... kr. 55,-
20 Tunmoussé m. brøndkarse, rejer og krydderurtdressing..... kr. 45,-

Hovedretter *

- 21** Sødmælkskalvefilet kr. 165,-
 m. pestokartofler, whiskysauce og årstidernes grøntsager
22 Gammeldags oksesteg kr. 139,-
 m. haricover, carotter, smørstegte kartofler m. rødløg og rødvinssauce
23 Marineret svinekam kr. 120,-
 m. spanske kartofler, grøn salat og rødvinssauce
24 Dyrekølle..... kr. 185,-
 m. vildtsauce, årstidernes grøntsager, waldorfsalat, og små smørstegte kartofler
25 Helstegt oksemørbrad kr. 185,-
 m. svampe, årstidernes grøntsager, bagt kartoffel og cognacsauce

* Kødet leveres i hele stykker eller udskåret og anrettet på fade efter aftale

Kødpakker (mad nok til 4 personer)

14 dages Luxus pakke

0,6 kg okse hakke
 0,6 kg flæske hakke
 1,2 kg flæskesteg
 1,2 kg culittesteg
 4 stk engelsk bøf
 4 stk kalvekoteletter
 2 stk svinemørbrad
 1,2 kg gl. dags oksesteg
 4 stk peberbøffer
 4 stk schnitzler
 1 stk stor kylling
 0,7 kg gullasch
 1,2 kg ribbensteg
 1 stk kalkunbryst

Pakkepris
kr. 1.375,-

14 dages Pakke 1

0,6 kg okse hakke
 0,6 kg flæske hakke
 4 stk koteletter
 1 stk stor kylling
 1,0 kg stegeflæsk
 1,2 kg ribbensteg
 1,2 kg oksesteg
 4 stk schnitzler
 0,7 kg gullasch
 1,0 kg medister
 4 stk bøffer
 1 stk kalkunbryst
 4 stk krydderkoteletter
 0,6 kg skinkekød

Pakkepris
kr. 975,-

14 dages Pakke 2

0,6 kg okse hakke
 0,6 kg flæske hakke
 0,6 kg kalv & flæsk
 1,2 kg flæskesteg
 4 stk koteletter
 0,7 kg skinkeschnitzler
 4 stk kalvekoteletter
 0,6 kg skinketern
 0,6 kg bankekød
 4 stk kyllingfilet
 2 stk svinemørbrad
 1 stk kalkunbryst
 1,2 kg oksesteg
 1,2 kg hamburgerryg

Pakkepris
kr. 1.275,-

Uge pakke 1

0,6 kg okse hakke
 0,6 kg flæske hakke
 4 stk entrecote
 4 stk skinkschnitzler
 4 stk krydderkoteletter
 1 kg medister
 1 stk culottesteg

Pakkepris
kr. 525,-

Uge pakke 2

0,6 kg okse hakke
 0,6 kg flæske hakke
 4 stk koteletter
 1,2 kg ribbensteg
 4 stk engelske bøffer
 4 stk kyllingbryst
 0,7 kg gullasch

Pakkepris
kr. 575,-

Desserter

- 26 Islagkage kr. 45,-
- 27 Halve meloner m. frugtfyld..... kr. 49,-
- 28 Pære Belle Helene m. vanilleis, pære, fersken og chokoladekrymmel... kr. 49,-
- 29 Tiramisu kr. 49,-

Natmad

- 30 Flødelegeret aspargessuppe m. kødboller..... kr. 49,-
- 31 Ungarnsk gullaschsuppe m. flütes..... kr. 55,-
- 32 Pøsefad m. rullepølse, spegepølse og leverpostej kr. 55,-
- 33 Landgangsbrød..... kr. 40,-

Bestilling af for- og hovedretter, desserter og natmad, min. 15 kuverter

**Spørg i butikken,
grill og kokke kan arrangeres.**

Ugepakke 3

0,6 kg okse hakke
0,6 kg flæske hakke
4 stk kalvekoteletter
4 stk wienerschnitzler
1,2 kg culottesteg
1,2 kg stegflæsk
8 stk fadkoteletter

Pakkepris
kr. 655,-

Luxus weekend pakke 1

4 stk store peberbøffer
1,0 kg oksetyndstegsfilet
1,2 kg gl. dags oksesteg

Pakkepris
kr. 550,-

Luxus weekend pakke 2

4 stk store engelske
peberbøffer
1,4 kg kalvefilet m.
fedtkant
1,2 kg kalkunbryst

Pakkepris
kr. 600,-

Luxus weekend pakke 3

1,4 kg kalvetyndsteg
4 tournedos
2 stk svinemørbrad

Pakkepris
kr. 725,-

Pålægs pakke

1 stk rullepølse
1 stk kødpølse
1 bakke leverpostej
10 skrIVER saltkød
1 bakke sky
1 bakke skinkesalat

Pakkepris
kr. 240,-

Festmenuer

Kødpakker

34 Det store kolde bord

Marinerede sild, kryddersild, røget ål m. rørag, fiskefilet m. remoulade, ribbensteg m. rødkål, leverpostej m. bacon, små frikadeller m. kartoffelsalat, svensk landskinke m. rørag og asparges, 2 slags ost m. kiks og druer. Hjemmelavet brød, smør og fedt kan leveres mod et tillæg på 20 kr. pr. kuvert.

Pr. kuvert (ved min. 12 pers.) **kr. 165,-**

35 Det store kolde bord - Luxus

Marinerede sild, karrysild, hjemmelavet hønsesalt m. bacon, røget ål m. rørag, fiskefilet m. remoulade, fersk røget laks m. rørag, flæskesteg m. rødkål og surt, mørbradbøf m. bløde løg og surt, svensk landskinke m. rørag og aparges, 2 slags ost m. kiks og druer. Hjemmelavet brød, smør og fedt kan leveres mod et tillæg på 20 kr. pr. kuvert.

Pr. kuvert (ved min. 12 pers.) **kr. 180,-**

Middagsretter (min 10 pers.)

- 38 Biksemad** m. spejlæg, rødbeder, brød og smør..... **kr. 65,-**
- 39 Koteletter** i fad m. løse ris **kr. 75,-**
- 40 Krebinetter** m. grøntsager, kartofler, og smørsauce..... **kr. 75,-**
- 41 Hakkebøf** m. bløde løg, kartofler, sauce og surt..... **kr. 75,-**
- 42 Forloren hare** m. kartofler, sauce og sødt/surt..... **kr. 75,-**
- 43 Skipper labskovs** m. rødbeder og purløg **kr. 65,-**
- 44 Fløde gullasch** m. kartoffelmos og surt **kr. 85,-**
- 45 Stroganoff** m. kartoffelmos og surt..... **kr. 85,-**
- 46 Mørbradgryde** m. løse ris og flütes **kr. 90,-**

Har du ønsker som ikke er i denne brochure, så kontakt os!

Telefon 43 73 12 90 eller post@slagterfinn.dk

**Se også vores hjemmeside
www.slagterfinn.dk**

36 **Luxus platte**

Marineret sild eller karrysild, fiskefilet m. rejer, gravad laks m. sennepsdressing, mørbradbøf m. blødeløg, kamsteg m. bløde løg, surt og rødkål, krabbesalat eller hønsesalat, 2 slags ost m. kiks og druer.
Hjemmelavet brød, smør og fedt kan leveres mod et tillæg på 20 kr. pr. kuvert.

Pr. kuvert (ved min. 12 pers.) **kr. 180,-**

37 **Platte**

Marineret sild, fiskefilet m. remoulade, røget ål m. røræg, mørbradbøf, ribbensteg, æg og rejer, ost.
Hjemmelavet brød, smør og fedt kan leveres mod et tillæg på 20 kr. pr. kuvert.

Pr. kuvert (ved min. 12 pers.) **kr. 165,-**

Hvordan bestiller de

Vi har heldigvis travlt i butikken, så for at give dig den bedste service og rådgivning er det bedste tidspunkt at lave aftaler og tilbud pr. **telefon 43 73 12 90 - hverdage mellem 13.00-17.00.**

Vi imødeser også gerne bestillinger pr. mail post@slagterfinn.dk.

HUSK! Vi leverer overalt på Sjælland til aftalt pris.

Varme retter kan leveres i varmekasser mod gebyr på 75 kr.

Udbringning i Ishøj nærområde 125 kr.

Vi leverer også mad søn- og helligedage mod et tillæg på 15%.

Dine oplysninger:

Navn _____

Adresse _____

Postnr.: _____ By _____

Tlf. nr. _____

Mail _____

Dato for arrangement _____

Tidspunkt for arrangement _____

Til vores arrangement vil vi gerne bestille følgende numre: _____

Bemærkning _____

Kolde borde

Bestilling

Partyservice

Vi sørger for det bliver nemt for dig, at holde fest med mange gæster!

Mad til

Konfirmation, bryllup, fødselsdage, reception og andre fester.

Det er nemt og lækkert, lige til at sætte på bordet. Vi anretter på fade og i skåle.

Vi leverer over hele Sjælland!

- Pris aftales.

Ring eller kig ind og høre nærmere, se også vore hjemmeside www.slagterfinn.dk

- Mad ud af huset
- Grill arrangementer
- Udlejning af grill
- Smørrebrød
- Kødpakker
- Slagterivarer
- Viktualie



Center Slagteren v/ Finn Nielsen

Ishøj Østergade 7 · 2635 Ishøj · T: 43 73 12 90 · post@slagterfinn.dk · www.slagterfinn.dk