

JENS EIDE

Slakterens kjøkken

DIN FEST • VÅR MAT

Bryllupsmenyer.

Passer også til konfirmasjon og andre feiringar. Rettene i menyen kan byttes om etter ønske. Bland og mix etter hva dere liker. Vi kan også lage 4 og 5 retters meny om ønskelig

Alle våre menyer er laget fra bunnen av. Vi prøver til enhver tid å bruke så lokale råvarer som mulig, når dette er tilgjengelig. Menyene er helårs menyer, men vi kan gjerne spisse retter inn mot sesong.

Er det tematiske ønsker, lager vi gjerne menyer inspirert etter ønsker og tema.

Til bryllup er det også mange som velger grilling eller Pellemad. Så ta en titt på disse også.

Menyer er tiltenkt som tallerken servering, men hovedrett kan også fat serveres. På hovedrett sendes det ut en suppleringsrunde på at etter alle har fått mat. Vi serverer ikke 2 runder på hovedrett.

MENY 1

Potet og purreløkskremssuppe med sukkersaltet bakt laks. Grønne asparges med rogn, rug chips og dillolje. Kr 115.-

Hjort ytrefilet med eple og krydderkokt rødkål. Marinerte aspargesbønner, selleri-gulrotpure og en kremet viltsaus med einer og timian. Kr 340.-

Sørlandspigene:

Bakt eple med Mascarpone-mousse og hasselnøtt krokan. Kanel crumbles og eple snø. Kr 105.-

MENY 2

Hummersuppe med syltet artiskokk, risinipasta og stekt hummer. Persille og vanilje. Kr 115.-

Helstekt okse ytrefilet/ eller indrefilet. Sopp og jordskokk ragu med løk og bacon. Sellerikrem og glaserte røtter. Rødvins sju med gravet sitron og hvitløk. Kr.310.- ytrefilet / kr. 340 indrefilet.

Sjokolade «pudding» laget av mørk 70% sjokolade. Med romglasert banan og salt karamellsaus. Krydderkjeks og vaniljeis. Kr 115.-

**JENS
EIDE**

Din lokale slakter

LILLESAND · SØRLANDET

JENS EIDE

Din lokale slakter

LILLESAND · SØRLANDET

MENY 3

Hvit asparges med Eides spekeskinke og salat. Pisket rømme med estragon. Semitørkede tomater, eple og ristede kjerner. Kr 120.-

Stekt kyllingbryst med sauterte sesong grønnsaker. Fennikel crudite med spinat og parmesansmuler. Kylling emulsjon med sort trøffel. Kr 265.-

Sitron pai med bringebær variasjoner. Fersk og tørket marengs. Pasjonsfrukt saus. Kr 110.-

MENY 4

Stekt kamskjell og hanskjell med fjordreker og perle cous cous. Blomkålkrem, agurk og wasabirogn. Sesam og soyavinaigrette kr 130.-

*** "

Langtidsbakt «pork belly» og svin indrefilet. Med stekt blandet sopp, sukkererter og brekkbønner. Bakte rødbeter og sylta småløk. Riesling sjy med hvitløk og urter. Kr 265.-

Creme brulle med sesongens bær, toppet med limesukker og havrekjeks. Kr 95.-

Meny 5

Laks Nordic

Sukkersaltet laks 38*c rullet i brent purre servert med blomkålkrem, agurk og rug. Persille olje med rogn og pepperrot. Kr 120.-

Grillet ytrefilet av angusokse, servert med stekt sopp og aspargesbønner. Samt en kremet rotpure og glasert pastinakk. Trøffel- rødvinssaus. 300.-

Hvit sjokolademousse med Rom-pistasjkake og krydret blåbærsyltetøy fra Røyland gård. Toppet med sprø kakaokjeks kr 120.-

JENS EIDE

Din lokale slakter

LILLESAND · SØRLANDET

Meny 6

#SpisSørlandet.

Roastbiff av hjort med bakte rødbeter, Rosalita ost fra Tjamsland, eplegele med granskudd fra Røyland gård, grønnkål chips fra Hesnes Kjøkken og Gartneri. Med lokal salat og urter. Kr 135.-

Indrefilet av svin og øl kokte svinekjaker servert på sesongens rotgrønnsaker, lun salat med grønne asparges og harrycot vert bønner tilsmakt med parmesanost og maltet øl saus. Kr 265.-

Pasjonsfrukt «creme brulle» med friske sesongens bær, marengs og bringebærsorbe'. Kr 105.-

Potet som serveres til alle menyer er stekte småpoteter med urter og havsalt. Varierer etter sesong (amadine, rosvald, reddalspotet, solørpotet)

Alle priser er inkl mva. Dekketøy er ikke med i pris.

Priser er for mat levert som catering ut fra Senterveien 20.

Kokk og servitører.

Kokketeam på 2 personer (kokk og assistent) ut av hus koster kr 5500.- i dette inkluderer transport, tilrettelegging og arbeid. (Ca 5 timer i før og etterarbeid, samt 4-5 timer på plassen bryllupet er.) Vi forlater selvfølgelig plassen ryddet og vasket etter oss.

Kokketeam pris forutsetter kjøp av 3 retter. Selskaper over 80 må vi enten ha med 1 assistent til, eller om dere har en håndlanger tilgjengelig. (Låne en servitør ol. Til hovedrett anretning)

Vi kan lage mat på de utroligste plasser. Vi har med oss at vi trenger av utstyr for å gjennomføre matlaging. Noen steder er ikke alt mulig å få til, men vi gjør alt vi kan for å imøtekomme deres matønsker.

Vi ser frem til å lage mat i ditt selskap.

JENS EIDE

Slakterens kjøkken

DIN FEST • VÅR MAT

Jens Christian Eide

Kjøkkensjef

Slakterens kjøkken

jce@slaktereide.no

90 86 49 40 / 37 40 34 00

www.slaktereide.no