



Festmenuer til livets store fester

Konfirmationsmenuer

Buffeter

Tapas

Brunch

Festmenuer til livets store fester

Forretter

Tapastallerken "Til lands, til vands og i luften"

- ❖ Koldrøget laks, serveret med pisket krydderurtecreme, sprød maltflage og karse.
- ❖ Røget okseinderlår serveret med små salater, nedkogt balsamico, hjemmelavet pesto og flager af parmesan.
- ❖ Tårn af soufflefars lavet af dansk velfærdskylling. Serveret med syltede stikkelbær, trøffelmayo, sprøde rodfrugter og fuglegræs.

Tapastallerken "Charcuterimix fra Danmark og Middelhavet"

- ❖ Dansk, økologisk spegeskinke røget med honning og timian. Dertil pisket rygeostcreme med honning og citronskal, syltede rødløg og fuglegræs.
- ❖ Italiensk fennikelsalami med grillede artiskokker, grillede oliven og sort oliventapenade.
- ❖ Spansk coppa (lufttørret nakkefilet) serveret med pesto og pikant minipeber.
- ❖ Saltet og røget dansk okseinderlår med trøffelmayo, flager af hård ost og nedkogt balsamico.
- ❖ Aioli og grissini.

Ovnbagt, hvid kystfisk med variation af asparges

Citrusmarinerede, hvide asparges og grillede grønne asparges serveret med en pisket creme af fed cremefraiche, stenbiderrogn, kørvel og rødløg. Anrettes med rogn og krydderurtetop.

(Sæsonbestemt ret, serveres kun i maj til august)



Til alle forretter serveres der godt brød og smør.

Tapas kan anrettes som social dining/share food, hvis det ønskes.

Hovedretter

Ballotine af økologisk kylling fra Rokkedahl

Udbenet kylling farseret med en basilikum-soufflefars, nænsomt tilberedt. Serveres med timianglaserede gulerødder, smørdampet sæsongrønt, jordskokkepure med trøffel samt confiteret persillerod vendt i krydderurter. Dertil kartoffeltårn vendt i bacon og parmesancrunch samt en blanquette-sauce på basilikum, brunet hønsesky og fløde. Tallerkenen toppes med jordskokkechips og krydderurter.

Langtidsstegt filet af ungkvæg fra Himmerlandskød

Det lækreste, lokale kød fra ungkvæg serveret med timianglaserede gulerødder, smørdampet sæsongrønt samt ristede svampe med rødløg, hvidløg, citronskal og bredbladet persille. Dertil smørstegte kartofler (nye/aspargeskartofler) med krydderurter samt kraftig rødvinssauce, monteret med skalotteløg, persille og smør. Tallerkenen toppes med krydderurter.

Mørbrad af himmerlandsk ungkvæg (+30 kr)

Det lækreste lokale kød fra ungkvæg, serveres med timianglaserede gulerødder med grøn top, smørdampet sæsongrønt, selleripure med trøffel og jordskokkechips, selleriflan bagt med selleri, timian, fløde og æg. Dertil smørstegte kartofler (nye/aspargeskartofler) med krydderurter og kraftig rødvinssauce monteret med skalotteløg, persille og smør.

Økologisk gris

Gourmetsaltet kam af økologisk, dansk gris. Fileten langtidssteges i svøb af økologisk spegeskinke og serveres med timianglaserede gulerødder, smørdampet sæsongrønt, grillede gulerødder med æbleddike, saltmandler og estragon samt confiteret persillerod med



krydderurter. Dertil smørstegte kartofler (nye/aspargeskartofler) med krydderurter og flødesauce på sky, estragon og grov dijonsennep.

Alle hovedretter serveres på tallerken første gang. Anden gang serveres der fra mindre fade ved bordene.

Desserter

Lun chokoladefondant

Fondant med en flydende midte af chokolade. Serveret med bær, krokant/makroncrunch, flødekaramel, flødeis og sorbet fra Vebbestrup Mejeri samt dessertkrydderurter.

Hindbær- eller passionsfrugtbar

Vælg mellem dessertbar med hindbær eller passionsfrugt. Barerne er bygget op med mousse, hvide bunde og en top med den valgte smagssvariantvariant.

Serveres med en pure på hhv. hindbær eller mango, matchende bær, crunch af hvid chokolade, dessertkrydderurter samt økologisk vaniljeis og sorbet fra Vebbestrup Mejeri.

Sæsonens tærte

Forår/sommer: Portionsanrettet minitærte med vaniljesyltede tern af rabarber samt friske jordbær og hvid chokolademousse. Pyntes med makroncrunch, og serveres med økologisk vaniljeis fra Vebbestrup Mejeri.

Efterår/vinter: Portionsanrettet minitærte med vanillesyltede tern af æble og hvid chokolademousse. Pyntes med bær og makroncrunch, og serveres med økologisk vaniljeis fra Vebbestrup Mejeri.

Desserttallerken

Sammensæt en desserttallerken ud fra jeres egne ønsker i samråd med Himmerlandskokken.



Appetizere

Kantarel-shot

Shot af kantarelsuppe med svampe fra lokale samlere i Himmerland. Hertil sprød svampetoast med smør af kantarel og vild kørvel.

Røget dyrekølle

Røget kølle af nordjysk vildt, serveret med syltede svampe og skalotteløg, hasselnøddemayo og nedkogt balsamico.

Kartoffelrøsti

Sprød kartoffelrøsti med hvidløgssstegte jomfruhummerhaler og pisket hummercreme.

Nordisk carpaccio

Skiver af skalstegt oksemørbrad krydret med enebær og ramsløg, anrettet med nedkogt balsamico, ukrudtssalater og høvlet Vesterhavsost.

Gane renserer

Vælg mellem hyldeblomstsorbet med mynteperler *eller* Mojitosorbet med mynte.

Natmad

Vi fremsender gerne forslag til natmad. Mulighederne er mange, og dette er blot nogle af de muligheder, vi kan tilbyde:

- ❖ Pølsebord
- ❖ Italiensk pølse- og ostebord
- ❖ Pizza
- ❖ Panini
- ❖ Saml-selv stjernesnud
- ❖ Saml-selv burgere
- ❖ Tarteletter
- ❖ Supper, herunder vores berømte cremede ungarske gullashsuppe
- ❖ Gourmet hotdogs



Økonomi

Alle priser inkl. moms

3 retters menu, pr. person	kr. 325,-
4 retters menu (inkl. appetizer <i>eller</i> ganerenser), pr. person	kr. 365,-
5 retters menu (inkl. appetizer <i>og</i> ganerenser), pr. person	kr 395,-

Natmad

Prisen afhænger af jeres ønske til natmaden og aftales individuelt.

Yderligere information og booking

For yderligere information og eventuelt aftale omkring et uforpligtende møde kontaktes vi på tlf. **21464779** eller mail: ***hello@himmerlandskokken.dk***

Betingelser ved indgået aftale:

Antal personer meddeles Himmerlandskokken tirsdagen inden festen. Derefter fremsendes faktura, som skal kunne ses betalt på Himmerlandskokkens konto fredag inden festen.



Konfirmationsmenuer

Konfirmationsmenu 1

Forret (social dining)

Vi anretter følgende smukt på mindre fade og i skåle, således at der kommer et sæt af forretterne på bordene, og gæsterne sidder og hygger sig med det.

- ❖ Røget okseinderlår serveret med grillede artiskokker, syltede løg, trøffelmayo og friseesalat.
- ❖ Lakserilette lavet af varmrøget laks anrettet på sprød vaffel med pisket urtecreme og krydderurter.
- ❖ Håndpillede rejer i hjertesalat med american seafood dressing, asparges og pynt
- ❖ Serranoskinke med grillede oliven, rød pesto og sprødt hvidløgbrød.
- ❖ Hjemmebagt Giverbrød og smør.

Hovedret (buffet)

- ❖ Langtidsstegt kalvefilet fra Himmerland serveret med sauce bordelaise og små smørstegte kartofler med krydderurter.
- ❖ Marineret skinkesteg med mild chili og vanille med flødekartofler.
- ❖ Kyllingeteriakispyd med jordnøddesauce og marineret nudelsalat med sprøde grønsager.
- ❖ Kogte eblykerner med frisk spinat, edamamebønner, semidried cherytomater og citrusvinaigrette
- ❖ Lækre salater med små salatskud, mozzarellaperler, marinerede blomkålsbuketter samt ristede mandler og fransk hvidløgss dressing.



Dessert (buffet)

- ❖ Citrontærte med brændt marengs
- ❖ Blød chokoladebrownie i mundrette bidder med chokolademousse, friske bær og snickerscrunch.
- ❖ Mazarin med mascarpone-citroncreme, pufsukker og frysetørret hindbær

Økonomi

Pris pr couvert kr. 258,-

Børn 6-12 år kr. 195,-

Prisen inkluderer levering, kørsel (indenfor 20 km) og moms.

Konfirmationsmenu 2

Forretter

Vælg mellem:

- ❖ Tunmousse med håndpillede rejer, hjertesalater, hjemmelavede urtedressing, grønne asparges, krebs og pynt. Dertil brød og smør
- ❖ Tarteletter med den gode hjemmelavede høns i asparges (2 stk) serveret fra fad eller på tallerken med pynt.
- ❖ Tapastallerken med
 - Serranoskinke, grillet artiskokker og pesto
 - Mini ceasarsallad med kylling, bacon, cruton, hjertesalat og dressing
 - Sprøde torpedorejer med mild chillidressing, marinerede urter og grønt. Dertil brød og smør



Hovedretter

Vælg mellem:

- ❖ Langtidsstegt kalvefilet, serveres med asparges bagt med serranoskinke, glaserede gulerødder, ristede svampe vendt med hvidløg, citronskal og hakket persille, små ristede kartofler og en kraftig kalveglace med smør, skalotteløg og timian.
- ❖ Rosmarin- og hvidløgsmarineret svinekam. Serveres med flødekartofler, whiskeysauce, mixed salat med sprøde grønsager, mangefarvet tomat salat med mozzarellaperler, rødløg, oliven, basilikum og vinaigrette samt fransk urtedressing.
- ❖ Skinkesteg med sprøde svær. Serveres med smørstegte, nye kartofler, broccolisalat med bacon, solsikkekerner og klassisk dressing, bagte rodfrugter, smørdampede asparges samt en god flødesauce med grønne peberkorn og timian.

Desserter

Vælg mellem:

- ❖ Svampet chokoladebrownie med chokolademousse, flødekaramel, snickerscrunch af karamelliserede peanuts, friske bær, pufsuksukker og mælkechokoladeis.
- ❖ Minitærte med hvid chokoladeganache, marinerede hindbær, hvid chokolademousse og karamelliseret hvid chokolade.
- ❖ Citrontærte med brændt marengs, citrussorbet, friskebær, lemoncurd og ananaskirsebær.
- ❖ Mini pavlova (marengs) med marinerede jordbær, vanilleis, chokoladecrumble, bær og pynt.

Økonomi

Alle priser inkl. moms, levering og kørsel (indenfor 20 km)

Pris pr couvert	kr. 258,-
Børn 6-12 år	kr. 195,-



Praktisk

Det kolde:

- Til social dining (menu 1) kommer alt anrettet på fade.
- Til tallerkenanrettede forretter leveres det således, at det er nemt at sætte på tallerken inden servering.
- Brød kommer friskbagt og kan genopvarmes, såfremt man ønsker lunt brød.

Det varme:

- Hovedret kommer i varmekasse, medmindre andet er aftalt, og alt koldt tilbehør er anrettet således, at det er klar til at blive filmet af og sat på bordet.
- Sauce skal varmes inden servering som det eneste.
- Kød kommer i hele stege og skal skæres ved servering. Kødet vil være langtidsstegt og er mørt og lækkert.
- Der er **ikke** fade, sovsekander og skåle med til hovedretten.

Servicen skal returneres til Himmerlandskokken på Giver Skole eller Løgstør senest 3 dage efter arrangementet.

Ønsker man at få en kok med ud, aftales det og afregnes efter nærmere aftale.



Buffeter

Sammensæt en lækker buffeten til jeres fest. Vælg mellem følgende retter:

Forretter

- ❖ Koldrøget laks anrettet med sprød flage af rugbrød, mild pisket rygeostecreme, små salater og ærtesalat.
- ❖ Dansk spegeskinke anrettet med syltede rødløg, grillede artiskokker og pesto.
- ❖ Lufttørret skinke med trøffelmayonnaise, syltede rødløg og jordskokkechips
- ❖ Salat med brødcrutoner, parmesan, grillet kyllingebryst, sprødt skinke og aioli
- ❖ Små sylteglas med svampesuppe og bruschetta smurt med svampesmør.
- ❖ Dampet, hvid fisk anrettet med god olivenolie, kapers, mandler, persille og skalotteløg samt sprøde skiver af blomkål.
- ❖ Pistaciefarseret andebryst anrettet på en råmarineret rødkål med solbær, lakrids og rødbede.
- ❖ Kyllingeroulade med serranoskinke, brændt porre og "mormor"salat

Alle forretter serveres med brød og smør.



Hovedretter

Køddretter

- ❖ Ballotine af lokal kylling. Letsaltet overlår farseret med krydderurtefars og serveret med bøgehatte i flødesauce med vin, estragon og skalotteløg
- ❖ Langtidsstegt dansk kalvefilet, rosastegt og mør
- ❖ Skinkesteg marineret med chili og vanilje
- ❖ Braiseret kalveskank (mørt som kalvesteg og meget smagfuldt) fyldt med friske krydderurter og serveret med sauce af braiseringslagen
- ❖ Coq au vin. Gourmetsaltet overlår af Rokkedahlkylling i rødvinssauce med svampe, bacon og løg
- ❖ Langtidsstegt svinekam marineret med rosmarin, hvidløg og citron
- ❖ Stegt kylling Milanese. Marineret kylling vendt i krydret panering og stegt.

Kartoffelretter

- ❖ Kartoffeltårn med sesam og parmesan
- ❖ Kartoffel-sellerigratin med bacon og trøffeolie
- ❖ Små, nye kartofler smørstegt med friske krydderurter
- ❖ Kartoffelrøsti med gratineret rodfrugtmos

Tilbehør

- ❖ Ukrudtssalat (små spæde salattyper) med bær, mozzarellakugler, hvedekerner og nedkogt balsamico
- ❖ Svampe marineret i god olie og eddike
- ❖ Grillede grønsager i god olie
- ❖ Braiserede rodfrugter vendt med lakrids og estragon



- ❖ Sæsonens mixed salat med dressing
- ❖ Pastasalat med marinerede grøntsager og pesto
- ❖ Mangefarvet tomatsalat med vinaigrette, basilikum, mozzarella og rødløg
- ❖ Grillet spidskål med syrnede flødedressing, granatæble og saltmandler
- ❖ Bagte jordskokker vendt med persille, skalotteløg, hvidløg, citronskal og revet Vesterhavssost
- ❖ Bagt blomkål smurt med kryddersmør med dijonsennep og grøn madagaskarpeber

Saucer

- ❖ Sauce Robert. Lækker kalvesky monteret med fløde, grov sennep, skalotteløg, persille og drueagurk
- ❖ Basilikumsauce. Kraftig sauce med brunet hønsefond, fløde, basilikum og hvidløg
- ❖ Sauce Bordelaise. Kraftig rødvinssauce på kalveglace, rødvin, skalotteløg, timian og smør
- ❖ Whiskysauce med barbecue, fløde, fond, rosmarin og whiskey
- ❖ Pebersauce af kalvesky, fløde, dijonsennep og grønne madagaskarpeberkorn

Desserter

- ❖ Små hvide chokolademousser med vanillesyltede rabarber
- ❖ Mazarin/appelsinkage med citroncreme og friske bær
- ❖ Chokoladekage serveret med chokolademousse og Snickerscrunch.
- ❖ Portionssylteglas med blommetrifli lagt sammen af nylavet blommekompot med muskatvin, makroner med Amaretto, vanillecreme og letpisket fløde.
- ❖ Brombærmazarin med hvid chokolademousse,
- ❖ Pandekager med whiskeycreme, is og toffeecreme



Økonomi

Alle priser inkl. moms

2 forretter, 2 kød, 2 kartofler, 2 tilbehør, 2 saucer og 1 dessert pr person	kr. 235,-
3 forretter, 2 kød, 2 kartofler, 2 tilbehør, 2 saucer og 2 desserter pr person	kr. 265,-
2 forretter, 3 kød, 2 kartofler 2 tilbehør, saucer og 2 desserter pr person	kr. 275,-

Praktisk

Det kolde

- ❖ Alt er klart til at sætte på buffeten efter affilmning.
- ❖ Brød kommer friskbagt og kan genopvarmes, såfremt man ønsker lunt brød.

Det varme

- ❖ Hovedretter kommer i varmekasse, medmindre andet er aftalt, og alt koldt tilbehør er anrettet, så det er klar til at blive filmet af og sat på bordet.
- ❖ Sauce skal varmes inden servering som det eneste.
- ❖ Kød kommer i hele stege og skal skæres ved servering, kødet vil være langtidsstegt, mørt og lækkert.
- ❖ Der er ikke fade, sovsekander og skåle med til hovedretten.

Servicen skal returneres til Himmerlandskokken på Giver Skole eller Løgstør senest 3 dage efter arrangementet.

Ønsker man at få kok med ud, afregnes det efter nærmere aftale.



Tapas

Vores tapasmenuer anrettes således, at det er fingermad eller anrettet individuelt i f.eks. små både af bambusfibre eller små sylteglas. I mixer det ønskede antal retter ud fra vores udvalg:

Forretstapas

- ❖ Kæmpereje i marinerede julienneurter og limecreme
- ❖ Thailandsk krabbekage med hoisin sauce, chilimayo og friske forårsløg
- ❖ Kartoffelpude med flødeost og røget laks
- ❖ Serranoskinke på grissini med basilikumsmayo, revet Vesterhavssost, salater og saltmandler
- ❖ Saltet og røget okseinderlår med blomkåls-/trøffelpure, crudité af sprød blomkål, syltede rødløg og sprøde rødder
- ❖ Spegeskinke med grillet artiskok
- ❖ Arancini Brandade. Sprød kugle med saltet torsk og kartoffelmos rørt med smør og urter. Dertil citronaioli og urter
- ❖ Koldrøget laks med pisket urtecreme, sprødt crunch og vilde urter
- ❖ Minicroissant med kyllingesalat med sprødt bacon og urter
- ❖ Minicroissant med rejesalat med urter og kørvel
- ❖ Minicroissant med skinkesalat med forårsløg og urter
- ❖ Italiensk skinke med trøffelmayo og syltede rødløg
- ❖ Italiensk pølse med grillede oliven og pesto
- ❖ Rejer piri piri. Marinerede rejer i god olie, små sprøde grønsager og mild chilicreme
- ❖ Saltet og tørret okseinderlår med artiskokpuré og grillet peberfrugt
- ❖ Umamibombe. Kraftig svampesuppe med urteolie og svampetoast (lun)
- ❖ Shot af gazpacho a la Bloody Mary i shotglas
- ❖ Røget laks med avocado og fed cremefraiche i tortilla-wrap
- ❖ Spansk coppa (lufttørret svinenakke) med oliventapenade
- ❖ Mozzarellasticks med hjemmelavet chilimayo



- ❖ Små hjertesalatblade med caesar salad
- ❖ Jordskokkesuppe med sprøde jordskokkechips og sprød skinke som låg
- ❖ Rørt tatar på sprød maltflage og knas
- ❖ Arancini fungi. Sprød kugle af risotto med svampe og panchetta paneret i pankorasp.
Hertil svampemayo og urter

Hovedretstapas

- ❖ Hotwing barbecuestyle med ananas-chili salsa
- ❖ Små satay kyllingespyd med jordnøddecreme
- ❖ Arancini porchetta. Sprød kugle af pulled pork paneret i pankorasp serveret med devil jam og coleslaw
- ❖ Grillede svampe fyldt med chorizo, skalotteløg, persille, hvidløg og gratineret med Vesterhavsost
- ❖ Spicy meatballs på frisk tomatsalsa
- ❖ Slider (miniburger) med pulled pork og æblechutney Slider (miniburger) med pulled pork og æblechutney
- ❖ Slider (miniburger) med Southern fried Chicken (marineret, paneret kyllingefilet) med coleslaw og firecrackersauce
- ❖ Ebiroll. Sliderbolle som hotdog med sprød ebi-tempurareje pyntet med mild chillimayo, frissée salat og karse

Desserttapas

- ❖ Arla unika Gammelknas (fast, modnet Havarti) med havtorn/abricoskompot og kiks
- ❖ Blå kornklomst (blåskimmelost) med ristet rugbrød og pære i rom
- ❖ Vesterhavsost med hybensylt og kiks
- ❖ Portionscitrontærte med brændt marengs
- ❖ Trifli med rabarberkompot, creme, makron og hvid chokoladecreme
- ❖ Panna cotta med puré af passionsfrugt

- ❖ Den syndige chokoladekage med hvid chokoladecreme



- ❖ Profiterol med hasselnøddecreme og chokolade
- ❖ Tiramisu i glas med ladyfingers og mascarponecreme samt kakao
- ❖ Chokolademousse a la Snickers med flødekaramel og karamelliserede, saltede jordnødder

Der medfølger vores gode Giverbrød og dip.

Praktisk

Alt kommer færdiganrettet og skal bare filmes af. Dog vil det varme være klargjort til ovn i alubakker, hvorfra det kan anrettes i det klargjorte service.

Afhentes i Giver eller leveres inden for 20 km. Ved længere afstand aftales leveringsgebyr. Service skal returneres til Himmerlandskokken på Giver Skole eller Løgstør senest 3 dage efter arrangementet.

Økonomi

Alle priser inkl. moms

Minimum 30 personer

6 valgfri forrets-/hovedretstapas samt 1 desserttapas pr. person	kr. 215,-
8 valgfri forrets-/hovedretstapas samt 2 desserttapas pr. person	kr. 275,-



Brunch

Lad os lave en lækker brunch til jeres arrangement, hvor I selv sammensætter menuen ud fra jeres favoritter i hver kategori.

Brød

- ❖ Hjemmebagt surdejsbrød og boller samt smør
- ❖ Rundstykker og rugbrød samt smør

Marmelade/Nutella

- ❖ Solbærmarmelade
- ❖ Jordbærmarmelade
- ❖ Appelsin/abrikosmarmelade
- ❖ Nutella

Pålæg

- ❖ Oksekødsspegepølse med rødløg og peberfrugt
- ❖ Røget rullepølse med sky og rødløg
- ❖ Hamburgerryg med italiensk salat, agurk og peberfrugt
- ❖ Spansk lufttørret skinke med rød pesto, grillet artiskok og saltmandler
- ❖ Bertel og Museths fennikelsalami med trøffelmayo, syltede stikkelsbær og pynt

Oste

- ❖ Dansk skæreost med druer
- ❖ Brie med peberfrugt og kiks
- ❖ Blå kornblomst med abrikos og rødløg
- ❖ Gammelknas med syltet pære og kiks



Kolde retter

- ❖ Minicroissant med hjemmelavet hønsesalat
- ❖ Minicroissant med hjemmelavet skinkesalat
- ❖ Sprød vaffel med rejer og avocadosalat
- ❖ Blomkålstoast med røget laksesalat

Varme retter

- ❖ Scrambled eggs med små brunchpølser
- ❖ Lun leverpostej med bacon
- ❖ Små frikadeller
- ❖ Panini med urtekogt skinke og Havarti grillet med pesto
- ❖ Eggs Benedict. Pocheret æg med mornay/hollandaisesauce og parmesan (skal under grillen i ovnen)
- ❖ Hashbrown kartofler med bacon, tomatrelish
- ❖ Æggemuffin med spinat og serranoskinke
- ❖ Patatas Bravas med rød mojdressing
- ❖ Porretærte med bacon, æg og fløde

Afslutning/det søde

- ❖ Belgisk vaffel med bær og flødekaramel
- ❖ Skyr med bær og crunch
- ❖ Chiagrød med frugt og crunch
- ❖ Amerikanske pandekager med sirup og bær
- ❖ Pandekager med abrikoscreme og mandel
- ❖ Miniature morgenkager
- ❖ Hjemmebagt brunsviger



Økonomi

Alle priser inkl. moms

1 brød, 2 pålæg, 1 marmelade, 2 ost, 1 kold ret, 1 varm ret og 1 afslutning

Pr. person kr 125,-

1 brød, 2 pålæg, 1 marmelade, 2 ost, 2 kolde retter, 2 varme retter og 1 afslutning

Pr. person kr. 175,-

1 brød, 2 pålæg, 1 marmelade, 2 ost, 2 kolde retter, 2 varme retter og 2 afslutning

Pr. person kr 195,-

Praktisk

- ❖ Prisen er ved minimum 30 personer. Kørsel indenfor 20 km. Ved kørsel ud over 20 km beregnes et kørselsgebyr.
- ❖ Alt kommer klar til at filme og servere. Det varme står klar til at lune eller i varmekasse efter aftale.
- ❖ Service tilbageleveres inden for 3 hverdage på Giver Skole eller i Løgstør