



Himmerlandskokkens Studentermenu 2025

Vi tilbyder i år 2 muligheder til studenterfesten.

Nemlig en tapasløsning og en buffet. Det er et bredt udvalg af livretter og komponeret således at der er noget på tværs af alle generationer.

Vi tilbyder også en lille "studenterkørselsmenu"

Alt kommer klart og lige til at filme af, det lune står klar i alubakker som kan gå direkte i ovnen. (alle bestillinger er minimum 35 personer, studenterkørsel dog 25)

Tapasbuffet:

Konceptet er som følger:

Vælg ud fra følgende retter og sammensæt jeres helt egne favoritter. Alt er anrettet og/eller klar til en opvarmning efter en meget let tilgængelig brugsanvisning.

Økonomi:

3 kolde, 2 varme og 1 dessert pr person kr. 185,-

3 kolde, 2 varme og 1 dessert pr person kr. 200,-

3 kolde, 3 varme og 2 desserter kr. 245,-

Det kolde/lune snacks:

- Spansk skinke med grillede oliven og soltørrede cherrytomater samt pesto
- Røget laks rullet med avocado og krydderurtecreme i blød madpandekage
- Ceasarsallad, Grillet kylling på salater med stegt bacon, hjertesalat, flager af vesterhavssost, rustikke crutons og en god dressing.
- Mozzerellasticks og løgringe med aioli og chillimayo
- Saftig hønsesalat med ristet bacon og sprøde salater
- Ebiroll, sliderbolle som hotdog med sprød ebi-tempurareje pyntet med mild chillimayo, friske salat og karse
- Steaksallad en sprød salat med tyndeskiver af grillet marineret flanksteak, sprøde urter, ranchdressing, rustikke crutoner og grillede berrilioløg.
- Minicroissants med hjemmelavet hønsesalat, sprød bacon på toppen og karse

Det varme:

- Asiatiske miniruller. Små krydrede forårsruller med marineret nudelsalat, sprøde grønsager og sur-sød chillisovs.
- Hotwings med coleslaw og barbecuesauce og hvisløgssbrød
- Frisksmurte minisliders med southern fried Chicken, mild jalapenomayonaise, sprøde salater og små stegte kartofler
- Italienske kødboller i kraftig tomatsovs med pastasalat og hvidløgssbrød
- Sataymarinerede kyllingespjætter med marineret nudelsalat og sprøde grønsager
- Sliders som bøfsandwich, lækre bøffer i den klassiske sovs, dertil rødbeder, ristede løg og agurkesalat med små stegte kartofler (byg selv).
- Små frikadeller med kartoffelsalat

**Desserter:**

- Brownie med bær og hvid chokolademousse
- Rabarbertrifili med vaniljekogte rabarber, knuste makroner, vanillecreme og hvid chokoladecreme
- Citrontærte med brændt marengslåg

Himmerlandskokkens studenterbuffet**Forretter:**

- Himmerlandskokkens kyllingesalat
Grillet kyllingebryst i skiver på groftrevne salater med stegt bacon, rustikke crutons og flager af ost med saltknas, dertil en lækker dijondressing.
- Bløde tortillas smurt med friskost, røget laks, avocado og krydderurter, anrettet på salater med syltede rødløg og sprøde rødder.
- Serranoskinke med trøffelmayo, grillede oliven og salater

Brød og smør

Det varme:

- Rosastegt kalvefilet med cremet barbecuesovs
- Marineret skinkesteg med vanille og chili samt flødekartofler med bacon, porre og løg
- Grov bondesalat med friske grovrevne salater, tomater, agurker, oliven, feta og rødløg
- Mangefarvet tomatsalat med mozerellaperler, basilikum og pesto
- fransk urtedressing

Dessert:

- Rabarbertrifili med vaniljekogte rabarber, knuste makroner, vanillecreme og flødeskum
- Brownie med bær og rørt is

Pris pr person kr. 245,-

Menu til den festlige Studenterkørsel

Vælg 3 ting og vær klar til at tage imod de unge mennesker uden stress og jag.

- Croissant med hjemmelavet hønsesalat, baconcrunch og tomat
- Croissants med hjemmelavet skinkesalat og karse
- Mozerellasticks og løgringe med chillimay
- Hjemmelavet hoummus med 3 slags grønt (gulerod, agurk og snackpeber)
- Frikadelle på spid og kartoffelsalat
- Mini clubsandwich med kylling, karrymayo, bacon og tomat
- Slider med coleslaw og southernfried chicken, chipotlemayo

Pris pr person kr. 110,-

Alt kommer klart og portionsanrettet i bambuskurve og andet service som er engangsservice, så oprydningen er nemt klaret.

Pris er incl. Moms pr person kr. 95,-



Alle menuer er til afhentning på Giver Gamle Skole.
Levering vil kunne bestilles og der vil der være et mindre kørselsgebyr.

For spørgsmål eller bestilling kontakt pr telefon 21464779 eller mail:
kokkenogdronningen@gmail.com

Vi glæder os til at høre fra jer

Hilsen

Peter og Team Himmerlandskokken