



Himmerlandskokkens Studentermenu 2026

Vi tilbyder i år 2 muligheder til studenterfesten; 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 desuden også en lille "studenterkørselsmenu".

Det kolde kommer anrettet og klar til at filme af. Det varme står klar i alubakker, som kan gå direkte i ovnen. (brugsanvisning medfølger)

Tapasbuffet og Studenterbuffet minimum 35 pers. Studenterkørselsmenu minimum 20 pers.

Tapasbuffet:

Vælg mellem følgende retter og sammensæt jeres helt egne favoritter.

Det kolde:

- ❖ Lufttørret skinke med grillede oliven og soltørrede cherrytomater samt pesto
- ❖ Flammegrillet laks rullet med avocado og krydderurtecreme i blød madpandekage
- ❖ Caesar salat; grillet kylling på salater med stegt bacon, flager af vesterhavssost, rustikke croutons og en god dressing
- ❖ Saftig hønsesalat med ristet bacon og sprøde salater
- ❖ Ebi pokebowl; salat med friterede torpedorejer, edamamebønner, cashewcruch, mild chilimayo og karse
- ❖ Steak salat; en sprød salat med tynde skiver af grillet, marineret flanksteak, sprøde urter, ranchdressing, rustikke croutons og grillede borrhiliøg.
- ❖ Minicroissants med hjemmelavet hønsesalat, sprød bacon på toppen og karse

Det varme:

- ❖ Hotwings med coleslaw, barbecuesauce og hvidløgsbrød
- ❖ Minisliders med pulled pork, coleslaw, syltet rødløg og aioli
- ❖ Minisliders med southern fried chicken, chipotlemayo, sprøde salater og små stegte kartofler
- ❖ Italienske kødboller I kraftig tomatsauce med pastasalat og hvidløgsbrød
- ❖ Sataymarinerede kyllingespyd med marineret nudelsalat og sprøde grøntsager
- ❖ Små frikadeller med kartoffelsalat
- ❖ Brød og smør



Desserter:

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

Økonomi:

3 kolde, 2 varme og 1 dessert, pr. person	kr. 210,-
3 kolde, 2 varme og 2 desserter, pr. person	kr. 225,-
3 kolde, 3 varme og 2 desserter, pr. person	kr. 250,-

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, flammegrillet laks, avocado og krydderurter, anrettet på salater med syltede rødløg og sprøde rødder.
- ❖ Serranoskinke med trøffelmayo, grillede oliven og salater
- ❖ Brød og smør

Hovedret:

- Rosastegt kalvekuvette 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:

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

Økonomi:

Pr. person	kr. 265,-
------------	-----------



Studenterkørselsmenu

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

- Croissant med hjemmelavet hønsesalat, baconcrunch og tomat
- Croissant med hjemmelavet skinkesalat og karse
- Mozzarellasticks og løgringe med chilimayo
- Hjemmelavet hummus 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

Økonomi:

Pr. person

kr. 110,-

Praktisk:

- ❖ Alt kommer klart og portionsanrettet i bambuskurve og andet engangsservice, så oprydningen er nem.
- ❖ Alle menuer kan afhentes hos Himmerlandskokken, Sundhedshuset, Rådyret 1, 9530 Støvring
- ❖ Levering kan bestilles mod kørselsgebyr.
- ❖ Emballage afleveres senest 3 dage efter arrangementet på
 - Himmerlandskokken, Sundhedshuset, Rådyret 1, 9530 Støvring
 - Himmerlandskokken, Giver Gamle Skole, Nørdalvej 5, 9600 Aars

Bestilling på hello@himmerlandskokken.dk eller telefon 21 46 47 79