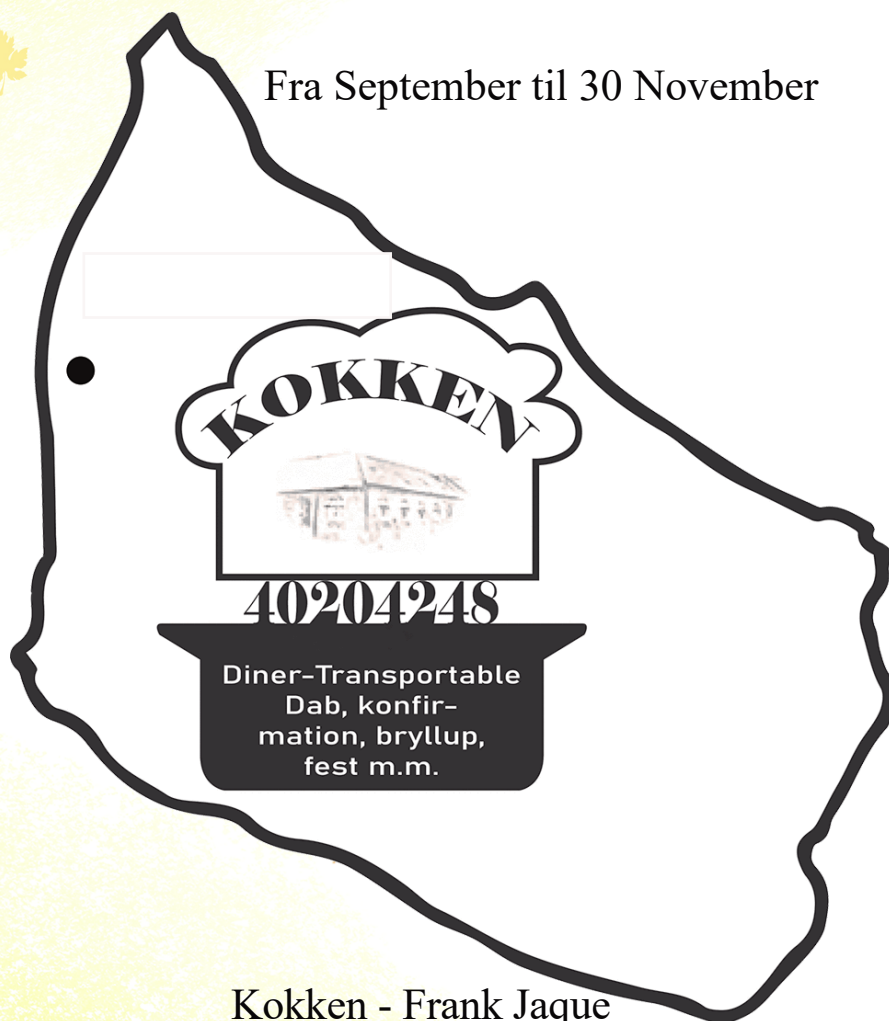


Kokkens Diner transportable

EFTERÅRS MENUKORT 2025

Fra September til 30 November



Kokken - Frank Jaque

Efterårs menukort

Kokkens Diner transportable

Østergade 2, 3790 Hasle



40 20 42 48

www.jaque.dk

Version 1

FORRETTER

VARMRØGET LAKS M/PURLØGSDRESSING.....KR. 109,00

Krebs og asparges

MARINERET LAKS.....KR. 109,00

med tomat / chili concassé, samt oliven

RØGETLAKSETARTAR.....KR. 98,00

på høvlet røddebund/kapers og sennep og hertil
peberrodssauce og friske asparges

GRAVAD LAKS.....KR. 99,00

med sennepsdressing, asparges og krebs

RØGET LAKS ANRETTET PÅ SALAT.....KR. 108,00

tilhører Krebs, asparges & dressing

REJECOCKTAIL (I SORBETGLAS).....KR. 92,00

Icebergsalat, tomat, citron og tomatdressing samt krebs
Pyntet med lime, frisk koriander samt og tomat dressing

PULLED PORK MED COLESLAWKR. 88,00

ANRETTET I GLAS OG TOPPET MED BACON

HØNSESALAT ANRETTET I GLASKR. 68,00

Med bacon og friske asparges

SPINAT/BROCCOLIROULADE (RAMSLØG I SÆSON).....KR. 42,00

med sursød sauce

FRITERET RISOTTOKUGLER.....(LUN VEGETAR RET).....KR. 48,00

anrettet på rucolasalat, anissyltet rødløg og citronmayonaise

TARTELET MED HØNS OG ASPARGES 2 stk. pr. personKR. 69,00

TARTELETTER MED FISK OG SKALDYR2 stk. pr. personKR. 69,00

*Brød og smør til alle forretterne
(dog ikke til tarteletterne)*

HOVEDRETTER

OKSEKØD

GAMMELDAGS.....KR. 209,-

oksesteg af oksecuvette, tyttebær, kartofler,
flødesauce, waldorfsalat samt to
slags grøntsager

HELSTEGT OKSECULOTTE (GRAINFED).....KR. 268,-

Rødvinssauce, Flødekartofler, Græksalat og
dressing

HELSTEGT OKSECULOTTE (GRAINFED).....KR. 268,-

Ristede små kartofler med lime,
årstidens garniture samt
Rødvin sauce



KALVEKØD

HELSTEGT KALVEMØRBRADKR. 258,00

HIMMERLAND KØD

Pommes Anna, ½ grilltomat, broccoli
samt smørmonteret estragon sauce

HELSTEGT KALVEULOTTE.....KR. 218,00

med salat, brød, dressing og fløde kartofler

SPRÆNGT KALVE/OKSEBRYST.....KR. 210,00

med porre og gulerødder samt peberrodssauce
og kartofler

KALVESTEG A' LA VILDT.....KR. 218,00

med syltede pære og tyttebær, vildtsauce,
Små ristede kartofler, bønner, babymajs og
waldorfsalat (kalvesteg stegt som vildt)

HOVEDRETTER

SVINEKØD

STEGT FLÆSK MED PERSILLESAUCE.....KR. 188,00
og kartofler 7 skiver pr. person (ca. 350 g)

GLASERET SKINKE.....KR. 158,00

med flødebagte kartofler, salat og dressing efter eget valg

HONNING ELLE CHILIMARINERET
SKINKESTEG.....KR. 168,00

Bagte rodfrugter, dampet broccoli med
peberfrugt og svampe a' la creme

INDBAGT & FASERET MØRBRAD
I BUTTERDEJ.....KR. 158,00

med 2 slags grøntsager, små ristet kartofler og fløde sauce

NAKKEKAM SOM VILDT, KR. 158,00

tyttebær, ærter, blomkål og vildtsauce, samt ristede kartofler

FJERKRÆ

KYLLINGEBRYST M.....KR. 158,00

Flødecreme, vindruer og nødder, sauterede
bønner og minimajs samt små ristede kartofler

WINERSNITZEL MED TILBEHØR...(KALKUN).....KR. 168,00

Brasede kartofler, ærter og smør sc + knægt

KALKUNBRYST.....KR. 148,00

Ananas, kokos, karrymarineret, med stegte grøntsager og ris

HELSTEGT KALKUNBRYST.....KR. 158,00

Med souffléboller, smørdampede kartofler,
sauterede vindruer og nødder, broccoli med
strimler af peberfrugt samt flødesauce

FISKERETTER

INDBAGT LAKS I FAD.....KR. 142,00

Laks dampet i hvidvin/flød sauce og med urter,
safran samt et låg af butterdej og bagt i ovn

LAKS I FOLIE MED URTER.....KR. 142,00

Laksefilet, løg tomater, champignons
Smør krydderurt og hvidvin, tilbehør ris



LAMMEKØD

HELSTEGT LAMMEKØLLE.....KR. 178,00

Med gorgonzolasauce, pommes rissollés,
minimajs, kinabønner, champignons og ærter

HELSTEGT LAMMERYG.....KR. 228,00

Små ristet kartofler med sesam, mintgelé,
gulerødder, ærter og flødesauce

HELSTEGT LAMMECULOTTE.....KR. 168,00

Med råstegte kartofler (med hvidløg og origano)
mintgelé, lammeskysauce, samt to slags garnitura

DESSETER



GATEAU MARCEL (CHOKOLADEKAGE).....KR.68,00

Pyntet med frugt

FRISK FRUGTSALAT.....KR. 68,00

Med blød is (2 kugler)

FRUGTTÆRTE.....KR. 68,00

Med marcipankant, hjemmelavet konditorcreme, frisk frugt og creme fraiche

HJEMMELAVET ISBOMBE.....KR. 68,00

Med fyld af jordbær sorbet, pyntet med flødeskum. (8 kuverter pr. isbombe, sælges kun hele)

HJEMMELAVET ISROULADE.....KR. 68,00

Med 2 forskellige sorbet is, pyntet med flødeskum

HJEMMELAVET ISLAGKAGE.....KR. 78,00

Med chokoladeovertræk, fyld af vaniljeis eller anden iscreme efter ønske.

(10 kuverter pr. islagkage, sælges kun hele)

JORDBÆR, RABARBER ELLER

BLOMMETRIFLI.....KR. 68,00

Med flødeskum anrettet i glas

D

ANANAS MED SYLTET PEPPERFRUGT

OG MED CRÈME FRAICHE OG ANIS.....KR. 78,00

Ananas/peberfrugt porcheret

i vaniljesukkerlage, tilbehør creme fraiche tilsmagt med anis og flursukker

CITRON, ANANAS, JORDBÆR- ELLER

APPELSINFROMAGE ANRETTET

I SKÅL, PYNTET.....KR. 68,00

Med flødeskum og frugt

CITRON, ANANAS, JORDBÆR- ELLER

APPELSINFROMAGE.....KR. 52,00

Med div. Pynt og anrettet i glas

BAILEY CHOKOLADEFROMAGE.....KR. 68,00

Med kaffesirup med div. Pynt og anrettet i hvidvinsglas

VANILJE/SAFRÅN PANNA COTTA.....KR. 62,00

Pynt og anrettet i glas

PANNA COTTA MED CITRONGRÆS OG SKYR...KR.58,00

Pynt og anrettet i glas

PANNA COTTA MED MANGO OG PASSION.....KR.68,00

Pynt og anrettet i glas

ÆBLEKAGE MED MARKRON OG FLØDESKUM.....KR. 55,00

Pynt og anrettet i glas

D

D

D

D

D



GATEAU MARCEL

Supper

1. ASPARCESSUPPE
2. FISKESUPPE MED URTER I JULIENNE, HVIDVIN OG TIMIAN KR.
3. FLØDELEGERET KYLLINGESUPPE MED ASPARGES OG URTER I JULIENNE
4. KARRYSUPPE AF KALVE OG KYLLINGEFOND MED URTER I JULIENNE
5. KARTOFFELSUPPE AF KALVEFOND MED PURERET KARTOFLER OG PORRE
6. LØGSUPPE AF OKSEBOUILLON LØG OG HVIDLØG
7. OKSEKØDSSUPPE MED URTER, KØD OG MELBOLLER
8. TOMATSUPPE MED BACON OG HVIDLØG
9. UNGARSK GULLASCHSUPPE TOMATER, LØG, KALVEKØD, KARTOFLER, KOMMEN M.M.
10. SAFRANSUPPE MED SKALDYR OG LAKS
11. MUSLINGESUPPE MED GRØNNE MUSLINGER
12. CREMET KALVEFONDSSUPPE MED SVAMPE
13. THAISUPPE MED KREBS
14. KLAR HØNSESUPPE MED PANDEKAGEFYLD AF KYLLING (CONSOMMÉ CÉLESTINE)
15. KLAR HØNSESUPPE MED HØNSEBOLLER

Kr. 78,-



TÆRTER



BROCCOLI, HVIDLØG OG MANDLER.....KR. 108,00

KYLLING, SYLTET PEBERFRUGT OG
MILD CHILI SAUCE.....KR. 108,00

VEGETAREN MED RIS.....KR. 108,00

PORRE & SKINKE.....KR. 108,00

LØG MED KORIANDER.....KR. 108,00

VEGETAREN UDEN RIS.....KR. 108,00

GRÆKEREN.....KR. 108,00

(OLIVEN, REJER, HVIDLØG, PEBERFRUGT OG MINIMAJS)

BACON, MINI PØLSER OG TOMATER.....KR. 108,00

PEPPERONI, OST, ANANAS OG TOMAT.....KR. 108,00

KARTOFFELTÆRTE MED HVIDLØG OG
ORIGANO.....KR. 108,00

GRILLET RØDLØGS TÆRTE MED FETA
OG ROSMARIN.....KR. 108,00

TÆRTE MED LAKS, SAFRAN OG URTER....KR. 129,00

*(3 til 6 personer pr. tærte alt efter om
det er til anretning eller buffet)*

Prisen er pr. Træte.



½ SANDWICH MED RØGET LAKS, SALAT
OG ASPARGES.....KR. 65,00

½ SANDWICH MED LEVERPOSTEJ OG
OG SALT KØD.....KR. 38,00

½ SANDWICH MED OST, PEBERFRUGT
OG SALAT.....KR. 38,00

½ SANDWICH MED PØLSE, SKY, LØG
OG SALAT.....KR. 38,00

½ SANDWICH MED SKINKE, TOMAT OG
SALATMAYONNAISE.....KR. 38,00

½ SANDWICH MED ROASTBEEF, SALAT,
PEBERROD, SYLTEAGURK OG REMOULADE..KR. 38,00

½ SANDWICH MED ÆGGESALAT.....KR. 38,00

½ SANDWICH MED SKINKESALAT.....KR. 38,00

LUKSUS RUSTIKKE SANDWICH STENOVNSBAGT
MED RØGET LAKS, SALAT OG ASPARGES.....KR. 82,00

LUKSUS RUSTIKKE SANDWICH STENOVNSBAGT
MED SERRANOSKINKE, BALSAMICO, SALAT OG
OLIVENTAPENDE.....KR. 55,00

LUKSUS RUSTIKKE SANDWICH STENOVNSBAGT
MED ROASTBEEF, SALAT, KAPERS, AGURK OG
PEBERROD.....KR. 55,00

*Kan også fås som bolle og med andre
ønsker ifølge menukort
Pris pr. sandwich.*

PÅLÆGSBORD

Leverpostej sky og saltkød
Rullepølse med løg og remoulade
Roastbeef med remoulade kapers og revet peberrod
Flæskesteg med rødkål
Pate med sylt agurk og ristet bacon
Hamburgryg med diverse
rugbrød samt Smør

Pris pr. kuvert Kr. 120,-

PRISBASKER

Blandet salat med dressing
Grillede svinemørbrad
Kyllingebryst med skin
og vingespids
små ristet kartofler med
lime og pinjekærner

Pris pr. kuvert Kr. 162,-

LET BUFFET

Kold fiskepate med dressing
Koldskinke med melon eller ananas
Hjemmebagt brød og smør
Lun tærte
Kold kartoffelsalat
Hjemmelavet frugtærte med creme fraiche

Pris pr. kuvert Kr. 168,-

BUFFET NR. 1

Salat med dressing
Hjemmebagt brød samt smør
Nr. 1 Grillede svinemørbrad
Nr. 2 Appelsin/bbq marineret kalkunbryst
Nr. 3 Helstegt kalveculotte
Små ristet kartofler med krydderurt
Flødebagte Kartofler
Pris ved valg af kød (1-2-3)
Pris pr. kuvert valg 1 - 2 kr. 178,00
Pris pr. kuvert valg 1 - 3 kr. 188,00
Pris pr. kuvert valg 1-2-3 kr. 198,00

BUFFET NR. 2

Salat med dressing
Dampet laksfilet på fad og sauce vert
pynte med asparges og krebs
Hjemmebagt brød samt smør
Helstegt Kalveculotte
Grillede svinemørbrad
cremet pastasalt Hawaii (Kylling og ananas)
skinketærte med oliven og revet ost
Flødebagte kartofler &
Små ristede kartofler med krydderurter
Hjemmelavet isroulade med flødeis
sorbet is ink. chokolade pynt

Pris pr. kuvert Kr. 348,-

BUFFET NR. 3

Dampet laksfilet(kold) på fad med krebs
asparges, kaviar sauce eller sauce vert

Brød og smør

Tomatsalat med frisk basilikum,
oliven og fetaost

Tzatziki, Reven Agurk I Yoghurt Med Hvidløg
Marineret skinkesteg med krydderurter

Helstegt kalvemørbrad fra Himmerland
Flødebagte kartofler

Hjemmelavet kartoffelsalat med creme fraiche

Hjemmelavet isroulade eller isbombe
med flødeskum & vafler

Pris pr. kuvert Kr. 378,-

BUFFET NR. 4

Salatbord med to dressinger

Røget laksetarter på røddebund

på høvlet røddebund/kapers og sennep og hertil
peberrodscreme og friske asparges

Hjemmebagt brød og smør

Helstegt lammekølle med krydderurter
hvidløg og smør

Helstegt krydderkam

Flødebagte kartofler med ost og rodfrugter

Dessert en suprise (Hvad er det?)

Vælg mellem desserter mærket med "D"

Vælg 2-3 desserter, der efterfølgende
vil blive anrettet i glas

Pris pr. kuvert Kr. 258,-

BUFFET NR. 5

Salatbord med to dressinger

Gravad laks

med krebs og dressing

Dampet laksfilet på fad (kold anrettet)
med salat, citron, krebs, asparges kaviar
og dressing

Hjemmebagt brød samt smør

Grillede svinemørbrad

med hot sweet chiliscuce

Helstegt kalveculotte

Små ristede kartofler med krydderurter

Flødebagte kartofler

Friske frugttærter med creme fraiche

Natmad: Vælg mellem

Aspargessuppe, løg, tomat, kartoffel
eller minestrone

Pris pr. kuvert Kr. 345,-

VEGETARBUFFET NR. 6

Grøn gazpacho (kold suppe)

Anretter i glas toppet med grønt

Røget paprikablomkål
og appelsinsalat

Hjemmebagt brød og smør

Tapasvafler med oliventapenade

Indbagt vegetarisk farsbrød
med svampe og nødder

Små spinat "kager" hapser
med rød caviar

kartoffelsalat i marinade

med grofthakket bønner, løg og tomat

Hindbær drøm med rawbun og
hindbærcoulis

Pris pr. kuvert Kr. 288,-

LUX BRUNCH MENU MED FRISKBAGTE

Rundstykker og tebirkes
Smørcroissanter samt Rugbrød
Serrano skinke med melon
Diverse marmelader
Diverse slags pålæg
Frisk frugt på fad
Skyr vanilje med friske bær
Små wienerbrød
Røræg med purløg
Brunch pølser og bacon
Lune tærter med kød, mozzarella,
tomat og basilikum
Udvalg af oste med druer
Lune pandekager med appelsincreme
Grilltomater med ost og pesto

Pris pr. kuvert Kr. 258,-



BRUNCH MENU MED FRISKBAGTE

Rundstykker, tebirkes
& croissanter, samt rugbrød
Diverse marmelader
Små wienerbrød
Diverse slags pålæg
Frisk frugt
Røræg med ristet
bacon og cocktailpølser
Lune tærter med porrer og parmesanost
Udvalg af oste med druer
Pandekager med sirup
Pris pr. kuvert Kr. 198,-



PRAKTISK OPLYSNINGER VED BESTILLING

Betaling ved levering med mindre andet er aftalt

Ved girobetaling/Netbank netto 8 dage

Mindste antal kuverter ved bestilling af:
Buffet, koldbord og receptionsanretninger samt brunch

er 15 kuverter

Forretter, hovedretter & desserter er minimum

8 kuverter

Priser på udbringning Hasle Kr. 180,- Uden for Hasle Kr. 345,-

Priser for afhentning Hasle Kr. 180,- Uden for Hasle Kr. 345,-

Kokkens Diner transportable

