



Mad ud af huset

SLAGTEREN

I Rosengårdcentret. Tlf. 66 15 92 65

Smørrebrød

Varianter på smørrebrød

- Æg, rejer, tomat og karse
- Fiskefilet med rejer, remoulade og citron
- Rullepølse med sky og syltede løg
- Oksebryst med peberrod, surt og karse
- Leverpostej med rødbeder, asier og bacon
- Hamburgerryg med italiensk salat og asparges
- Frikadelle med rødkål og asier
- Ålerøget skinke med asparges og røræg
- Dyrslægens natmad med sky, peberrod og løg
- Spegepølse med remoulade og ristede løg
- Flæsketeg med rødkål, asier og appelsiner
- Kartoffel med mayonnaise og karse
- Avocado med tomat, agurk og spirer
- Tomat med kryddermayo, agurk og grønt
- Roastbeef med remoulade, ristede løg og høvlet peberrod
- Kalkunbryst med hønsesalat og bacon



Pr. stk. kr.

- Håndmad	14,00
- Gæstesmørrebrød	34,00
- Luksusmørrebrød	39,00
- Gæstesmørrebrød på stenalderbrød (Glutenfri). .	37,00
- Luksusmørrebrød stenalderbrød (Glutenfri). .	42,00
- Franskbrød med ost	30,00
- Franskbrød med pålæg	35,00
- Franskbrød med laks	59,00
- Franskbrød med rejer	59,00
- Rugbrødssnitte med pålæg	24,00
- Franskbrødssnitte med pålæg	24,00
- Franskbrødssnitte med ost	24,00

- Landgangsbrød	55,00
- Tatar	79,00
- Stjerneskud	79,00
- Pariserbøf	79,00
- Pålægsmand eller dame på lyst brød (8-10 personer)	495,00
- Pålægsmand eller dame på grovbrød (8-10 personer)	550,00
- Pålægsmand eller dame på rugbrød (8-10 personer)	575,00
- Pålægsfirkant på lyst brød (12-14 personer) . .	575,00
- Pålægsfirkant på groft brød (12-14 personer) . .	625,00
- Pålægsfirkant på rugbrød (12-14 personer) . .	625,00
- Trekantsandwich med pålæg	24,00

Indhold

Smørrebrød	2-3
Menuer	4-5
Salat, tilbehør og receptionbuffet	6-7
Frokostretter og middagsretter	8-9
Tapas	10-11

Buffeter	12-13
Platter & pølsebord	14-15
Brunch	16-17
Sandwich	18-19
Bagsiden	Info

Menuer

Forretter

- Jordskokkesuppe med persilleolie og bacon
- Tarteletter med høns i asparges
- Lakserulle med spinat, caviar og dressing
- Hjemmelavet tunmousse pyntet med rejer
- Bresaola med ærtepuré
- Fersk laks med parmaskinke og broccolisufflé
- Italiensk parmaskinke med melon
- Hønsesalat på ananasring
- Fennikelgravet laks, pyntet med frisk marineret fennikel og estragon, pyntet med ristede græskarkerner
- Lakseruller med laksetatar og rød caviar, hertil sennepscreme
- Dampet torsk med ærtecreme, pyntet med marineret cherrytomat, druer og friske krydderurter
- Koldrøget laks med rygeostcreme, radisser og sprødbagt rugbrødschips
- Stegt unghanebryst med speltsalat og fetacreme

Frit valg pr. person

49,-



Sauce

- Vildtsauce
 - Rødvinsauce
 - Bearnaisesauce
 - Flødesauce m. champignon
 - Sauce bordelaise
 - Kalveskysauce indkogt med balsamico og rørsukker
- Frit valg pr person kr. 15,-

Kartofler

- Kartoffelgratin med emmentaler og hvidløg
- Smørstegte kartofler med friske krydderurter
- Bagte kartofler med smør
- Flødebagte kartofler
- Kartoffelmos med bacon
- Kold kartoffelsalat
- Brune og hvide kartofler
- Krydrede kartofler med porrer og bacon
- Græske kartofler
- Marineret små kartofler med radisser, rødløg og agurk
- Kartoffeltoppe (røsti med kryddermos)
- Citrusmarineret kartofler med ruccola og pinjekerner
- Fløderuller med bacon
- Fløderuller med krydderier

Frit valg pr. person
1 x kartoffel

30,-

Frit valg pr. person
2 x kartoffel

35,-

Kød

- Chili/lakridsmarineret Dansk kødkvægsfilet (+30 kr. pers.)
- Fyldt svinemørbrad med bacon
- Papaya/citronmarineret kalkunbryst med bacon og frisk rosmarin
- Orangemarineret andebryst med et strejf af chili
- Dansk kødkvægs oksefilet med havsalt og femkornspeber (+30 kr. pers.)
- Dansk Kødkvægs culotte (+30 kr. pers.)
- Økologisk dansk kødkvægsfilet med havsalt og femkornspeber (+30 kr. pr. pers.)
- Dansk kødkvægs oksemørbrad (+75 kr. pers.)
- Saftig sennepsglaseret skinke
- Svinefilet stegt som vildt
- Kalveryg stegt som vildt (+20 kr. pers.)
- Fyldt kalkunbryst
- Lammekølle med hvidløg (+20 kr. pers.)
- BBQ Ben (500 g pr. pers.)

Frit valg pr. person
2 x kød

75,-

Frit valg pr. person
3 x kød

85,-



Dessert

- Pandekager med æbel/dadelkompot og nøddeknas
- Hjemmelavet is med skovbær
- Varm æblekage med mørdejslåg og creme fraiche
- Osteinretning: 3 x ost med frugt
- Hjemmelavet frugtsalat
- Panna Cotta med passionscoulis
- Hjemmelavet dessertkage med karamel og peanuts, overtrukket med mørk chokolade, hertil hindbærpuré.
- Brownie med frisk frugt og vanillecreme

Frit valg pr. person

49,-

1 ostelagkage til
ca. 10 personer

250,-

Salat og tilbehør

	Pr. stk. kr.
- Salat anrettet i fad med dressing	27,00
- Grov pastasalat med basilikum pesto	27,00
- Broccolisalat.	34,00
- Tomatsalat med løg, feta og oliven.	27,00
- Coleslaw-salat (med hvidkål og gulerødder)	22,00
- Appelsinsalat med advocado, rødløg og granatæbler	27,00
- Tzatziki	22,00
- Hjemmelavet rødkålssalat med nødder og appelsiner	22,00
- Hjemmelavet waldorffsalat.	24,00
- Balsamicomarinerede bønner med feta og rødløg.	27,00
- Bagte rodfrugter vendt i balsamico og honning.	27,00
- Advocadosalat med pink grape, rødløg, pyntet med paprika ristede mandler	27,00
- Balsamicomarinerede cherrytomater med rødløg, persille og granatæble.	27,00
- Sund råkost salat med æbler, appelsiner og nødder	27,00
- Spidskålssalat med edamamebønner, peanuts og soltørrede tranebær	27,00
- Hvidkålssalat med blåbær og mandler	27,00
- Ananassalat med spidskål, ananas og æbler	24,00
- Pæresalat med nødder og frissésalat.	27,00
- Grønålssalat med rødløg, granatæble og ristede bacon (denne salat er sæsonbestemt)	27,00
- Jordbærsalat med hjertesalat, jordbær og frisk mozarella (denne salat er sæsonbestemt)	27,00
- Salatbar (ved køb af buffet)	32,00
- Salatbar	57,00
- Bønnesalat med spelt og krydderurter.	27,00
- Blomkåls tzatiki.	22,00
- Grønålssalat med gulerødder, nødder og mormordressing	27,00

Receptionsbuffet nr. 1

- Jordbær med chokolade
- Små minisandwich
- Små frikadeller
- Osteblokke med druer
- Tortillawraps med laks

Frit valg pr. person

125,-



Receptionsbuffet nr. 2

- Minivandbakkelser med laks
- Kyllingelår med bacon
- Parmaskinke med melon
- Pindemadder
- Brie med druer

Frokostretter

Frit valg pr. person

69,-

- Kyllingebryst med grov pastasalat, dressing og flütes
- Tortilla med oksekød, blandet salat og dressing.
- Græske frikadeller med kartoffelsalat, rugbrød
- Lun tærte med salat, dressing og flütes
- Lasagne med blandet salat, dressing og flütes
- Stjernesud med dampet og stegt fisk pyntet med rejer (+10 kr. pers.)
- Pariserbøf med løg, peberrod og rødbeder (+10 kr. pers.)
- Bixsemad med rødbeder, ketchup og rugbrød
- Kold skinke med årstidens salat, dressing og flütes
- Svensk pølseret med ketchup rødbeder og rugbrød
- Hakkebøf med løg, spejlæg og rugbrød
- Lun mørbradbøf med bløde løg, surt og smurt rugbrød
- Mørbradgryde med ris, grøntsager, salat og groft brød
- Stegt svinefilet med bønnesalat og brød
- Salat med parmaskinke, pære og parmesan og groft brød
- Unghanebryst med bulgursalat og ristede rugbrød
- Stegt svinemørbrad med speltsalat og groft brød
- Stegt krydderlaks, grønkålssalat med æbler, løg og granatæbler og groft brød (+30 kr. pers.)
- Krydret kyllingefilet med serranoskinke, rødbedesalat og rustik landbrød
- Papaya/citronmarineret kalkunfilet med bacon, pestomarineret kartofler med edamamebønner, rødløg og peber, hertil groft landbrød og pesto
- Grøntsagslasagne med spidskålssalat, edamamebønner soltørret tranebør og peanuts, groft brød
- Græsk moussaka med blandet salat, dressing og rugbrødschips



Middagsretter

Pr. ret. kr.

- Mørbradbøf i flødesauce med champignon, ris, salat og dressing 99,00
- Kyllingebryst med grov pastasalat, krydderkartofler og brød 89,00
- Hakkebøf m. bløde løg, hvide kartofler, sauce, rødbeder og surt 95,00
- Hjemmelavet lasagne med blandet salat, dressing og flutes 90,00
- Wiener Schnitzel m. brasede kartofler, bearnaisesauce, ærter, citron og peberrod 145,00
- Mørbradgryde med ris, salat, dressing og flutes 99,00
- Kotelet i fad med flødesauce, ris, salat, dressing og flutes 99,00
- Gullash m. kartoffelmos og rødbeder 99,00
- Svinekam m. hvide og brune kartofler, sauce og rødkål 135,00
- Kalvesteg stegt som vildt m. hvide og brune kartofler, sauce, waldorffsalat, surt og sødt 145,00
- Bøfstroganoff med kartoffelmos og rødbeder 99,00
- Gammeldags oksesteg med kartofler, bønner, skysauce, surt og sødt 145,00
- Kogt hamburgerryg med kartofler, bearnaisesauce, ærter og gulerødder 135,00
- Oksefilet med flødekartofler, broccolisalat og balsamicomarinerede cherrytomater 155,00



Tapas

	Pr. stk. kr.
- Tortilla med laks, ostecreme og ruccola	20,00
- Lakserulle med laksetatar og dild	22,00
- Varmrøget laks med kryddermayo og dild	22,00
- Tunmousse med rejer.	20,00
- Hønsesalat på ananas pynte med bacon	20,00
- Blinis med kaviar, rødlog og grønt	18,00
- Blinis med tunsalat.	18,00
- Minivandbakkelse med laks og sennepscreme.	20,00
- Mini croissant med rejesalat.	22,00
- Mini croissant med hønsesalat	20,00
- Minitartelet med hønsesalat	20,00
- Minitartelet med rejesalat	27,00
- Marinerede tigerrejer	20,00
- Agurkeskåle med laks og dild	20,00
- Bresaola med certecreme og spelt	27,00
- 3 slags italiensk spegepølse med oliven	31,00
- Hjemmelavet ølpølser	12,00
- Parmaskinke med melon.	27,00
- Unghanebryst med fetacreme	30,00
- Bruchetta med gedeost/pesto	14,00
- Bruchetta med laks og rygeostcreme	17,00
- Bruchetta med tomatsalsa	14,00
- Små toastbrød med parmaskinke	16,00
- Små toastbrød med røget svinemørbrad med æggestand	18,00
- Ristet rugbrød med oksebryst, peberrod og tyttebær (flere varianter)	16,00
- Stegte dadler	17,00
- Hummus med agurk - gulerod - selleri	14,00
- Ostebjælke med syltede valnødder	25,00
- Brie med druer	22,00
- Søde chili med flødeostfyld.	14,00
- Semidry cherrytomater	12,00
- Oliventapanade	12,00
- Pesto.	12,00
- Aioli	12,00
- Grissini	10,00
- Groft brød.	17,00
- Rugbrødsships	14,00
- Stegte snackgulerødder med serranoskinke.	14,00
- Tomatsalat med feta, rødlog, balsamicoglaze og frisk basilikum	24,00
- Snackpølser med parmesan	12,00
- Snackpølser med provence.	12,00
- Snackpølser chorizo	12,00
- Chokoladecake med mangopuré og vanillecreme	27,00
- Gaudaost med syltede nødder og frugt	30,00

Sammensæt
selv din
tapasmenu



Buffeter

Italiensk

- Parmaskinke
- 2 slags italienske spegepølser
- Små frikadeller m. feta og oliven
- Kyllingelår m. bacon
- Paté, oliven, marinerede hvidløg, soltørrede tomater, feta, pesto, crostini og italiensk brød



Græsk

- Helstegt lammekølle krydret m. hvidløg og persille
- Græsk krydrede kartofler
- Tzatziki
- Græsk tomatsalat m. feta
- Oliven
- Flütes

Mexicansk

- Velkrydret oksekød
- Marinerede kyllingestrimler
- Taco skaller, tortilla, iceberg, peber, tomat, majs, agurk, løg, advokadomos, revet ost, creme fraise og taco sauce

Frit valg pr. person

149,-



Buffet 1

- Dansk kødkvægsfilet krydret med havsalt og femkornspeber
Kryddermarineret svinemørbrad
- Små smørristede kartofler med krydderurter og havsalt
- Rødbedesalat med persille, citron og ristede solsikkekerner
- Sorghumsalat med granatæble, rødløg og dild
- Spidskålssalat med æbler og citrondressing
- Kold krydderdressing med rødløg, peber og friske krydderurter
- Italiensk surdejsbrød

Pr. person

189,-



Platter

Platte 1

- Sild med karrysalat, rullepølse med sky, ribbensteg med rødkål, oksebryst med peberrod og 2 x ost med frugt.

Frit valg pr. person

Platte 2

- Fiskefilet med rejer, paté med surt, skinke med røræg, roastbeef med høvlet peberrod og 2 x ost med frugt.

105,-

Platte 3

- ½ æg med rejer, hamburgerryg med italiensk salat, dyrlægens natmad, roast beef med kartoffelsalat og 2 x ost med frugt.
- Brød fra bageren inkl. smør
pr. person kr. 20,00





Pølsebord

Pr. person kr.

- Pølsebord med 10 slags hjemmelavet pålæg 135,00
- Pølsebord med 8 slags hjemmelavet pålæg og 3 slags ost 145,00
- Pålægsbord med 5 slags hjemmelavet pålæg anrettet
på hver sit fad, samt ostelagkage 145,00
- Brød fra bageren inkl. smør 20,00

Brunch

Brunch nr. 1

- Amerikanske pandekager med sirup
- Scrambled eggs med bacon og pølser
- 2 slags ost med frisk frugt
- Lun leverpostej med champignon og sprød bacon
- Marmelade
- Rullepølse med sky og rå løg
- Rugbrød
- Franskrød
- Rundstykker
- Smør

Pr. person

125,-



Brunch nr. 2

- Røget laks med æggestand
- Scrambled egg med bacon og pølser
- Minicrossiant med hønsesalat
- Pandekager med sirup
- Serranoskinke med melon
- Valnøddespegepølse med oliven
- Marmelade
- Rygeostsalat med radiser og purløg
- Ost i skiver med frisk frugt
- Rugbrød
- Franskrød
- Rundstykker
- Smør

Pr. person

179,-

Kan udvides med:

Pr. person kr.

- Parmaskinke m. melon	27,00
- Røget laks med asparges	27,00
- Paté med surt	12,00
- Hamburgerryg med agurk	12,00
- Spegepølse med grønt	12,00
- Skyr med knas og nødder	17,00
- Paté med surt	17,00
- 2 slags italiensk spegepølse med oliven og syltede løg	22,00
- Røget laks med rygeostcreme og purøg	27,00
- Bresaola med ærtcreme	20,00
- Crossiant med chokolade	17,00
- Wienerbrød	22,00



Prøv vores
lækre
Sandwich
Og meget mere



Nr. 1.	Alm. lys sandwich	kr. 55,-	kr. 70,-
Nr. 2.	Stor lys sandwich	kr. 65,-	kr. 80,-
Nr. 3.	Alm. grov sandwich	kr. 55,-	kr. 70,-
Nr. 4.	Stor grov sandwich	kr. 65,-	kr. 80,-
Nr. 5.	Økologisk sandwichbolle	kr. 55,-	kr. 70,-
Nr. 6.	Chili cheese bagel	kr. 55,-	kr. 70,-
Nr. 7.	Grovbagel	kr. 55,-	kr. 70,-
Nr. 8.	Kæmpe ciabatta	kr. 70,-	kr. 85,-
Nr. 9.	Alm. Salatbakke med brød	kr. 45,-	kr. 60,-
Nr. 10.	Stor Salatbakke med brød	kr. 50,-	kr. 65,-
Nr. 11.	Dürum	kr. 55,-	kr. 70,-
Nr. 12.	Grov bolle	kr. 55,-	kr. 70,-
Nr. 13.	Pitabrød	kr. 55,-	kr. 70,-

Med
sodavand



Om Slagteren i Rosengårdcentret

Hos Slagteren i Rosengårdcentret går vi aldrig på kompromis med kvaliteten, og du kan derfor være sikker på, at vores varer altid er friske, og at dyrene har fået en ordentlig behandling.

Vore leverandører er valgt med stor omhu.

Vi benytter kun seriøse leverandører, som kender til vore krav om høj kvalitet og ikke mindst dyreetik.

Vi køber dansk kødkvæg fra leverandører, hvorfra vi ved, at dyrene har haft det godt, og som giver os mulighed for selv at udvælge de bedste dyr. Vi køber hele kødkroppe, og vi kan derfor tilbyde dig alle former for udskæringer efter ønske.

Slagteren i Rosengårdcentret beskæftiger kun veluddannede fagfolk, som alle har deres eget speciale. Kokke, slagtere, delikatesseassistenter og lærlinge er alle engagerede medarbejdere.

Vores medarbejdere yder altid deres bedste, for at vi kan leve op til vores eget krav om at holde et meget højt kvalitetsniveau.

Du er velkommen til at komme ind forbi vores butik eller på anden måde kontakte os, hvis du har spørgsmål, eller ønsker gode råd.

Åbningstider

Mandag – fredag 9.00 – 19.00

Lørdag 9.00 – 17.00

Søndag – nu alle søndage 9.00 – 17.00



*Slagteren i Rosengårdcentret | 5220 Odense SØ | Tlf: 66 15 92 65
E-mail: info@slagter odense.dk | www.slagter odense.dk*