

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
- Dyrlægens 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	12,00
- Madpakke 3 stk.	36,00
- Madpakke 4 stk.	48,00
- Gæstesmørrebrød	28,00
- Luksussmørrebrød	33,00
- Gæstesmørrebrød på stenalderbrød (Glutenfri).	30,00
- Luksussmørrebrød stenalderbrød (Glutenfri).	35,00
- Gourmetsmørrebrød	59,00
- Franskbrød med ost	25,00
- Franskbrød med pålæg	28,00
- Franskbrød med laks	48,00
- Franskbrød med rejer	48,00
- Rugbrødssnitte med pålæg	18,00
- Franskbrødssnitte med pålæg	18,00
- Franskbrødssnitte med ost	18,00

- Landgangsbrød	48,00
- Tatar	69,00
- Stjernesnud	69,00
- Pariserbøf	69,00
- Pålægsmand eller dame på lyst brød (8-10 personer)	475,00
- Pålægsmand eller dame på grovbrød (8-10 personer)	525,00
- Pålægsmand eller dame på rugbrød (8-10 personer)	550,00
- Pålægsfirkant på lyst brød (12-14 personer)	550,00
- Pålægsfirkant på groft brød (12-14 personer)	600,00
- Pålægsfirkant på rugbrød (12-14 personer)	650,00
- Trekantsandwich med pålæg	18,00



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

45,-



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
- 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
- Dansk Kødkvægs culotte
- Økologisk dansk kødkvægsfilet med havsalt og femkornspeber (+10 kr. pr. pers.)
- Dansk kødkvægs oksemørbrad (+20 kr. pers.)
- Saftig sennepsglaseret skinke
- Svinefilet stegt som vildt
- Kalveryg stegt som vildt
- Fyldt kalkunbryst
- Lammekølle med hvidløg
- 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

45,-

1 ostelagkage til
ca. 10 personer

250,-

Salat og tilbehør

Pr. stk. kr.

- Salat anrettet i fad med dressing 25,00
- Grov pastasalat med basilikum pesto 25,00
- Broccolisalat. 30,00
- Tomatsalat med løg, feta og oliven. 25,00
- Coleslaw-salat (med hvidkål og gulerødder) 20,00
- Appelsinsalat med advocado, rødløg og granatæbler 25,00
- Tzatziki 20,00
- Hjemmelavet rødkålssalat med nødder og appelsiner 20,00
- Hjemmelavet waldorffsalat. 22,00
- Balsamicomarinerede bønner med feta og rødløg. 25,00
- Bagte rodfrugter vendt i balsamico og honning. 25,00
- Advocadosalat med pink grape, rødløg, pyntet med paprika ristede mandler 25,00
- Balsamicomarinerede cherrytomater med rødløg, persille og granatæble. 25,00
- Sund råkost salat med æbler, appelsiner og nødder 25,00
- Spidskålssalat med edamamebønner, peanuts og soltørrede tranebær 25,00
- Hvidkålssalat med blåbær og mandler 25,00
- Ananassalat med spidskål, ananas og æbler 22,00
- Pæresalat med nødder og frissésalat. 25,00
- Grønålssalat med rødløg, granatæble og ristede bacon
(denne salat er sæsonbestemt) 25,00
- Jordbærsalat med hjertesalat, jordbær og frisk mozarella
(denne salat er sæsonbestemt) 25,00
- Salatbar (ved køb af buffet) 30,00
- Salatbar 55,00
- Bønnesalat med spelt og krydderurter. 25,00
- Blomkåls tzatiki. 20,00
- Grønålssalat med gulerødder, nødder og mormordressing 25,00

Receptionsbuffet nr. 1

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

Frit valg pr. person

99,-



Receptionsbuffet nr. 2

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

Frokostretter

- 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
- Stjerneskud med dampet og stegt fisk pyntet med rejer
- Pariserbøf med løg, peberrod og rødbeder
- 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
- Krydret kyllingefilet med serranoskinke, rødbedesalat og rustik landbrød
- Papaya/citronmarineret kalkunfilet med bacon, pestomarineret kartofler med edamamebønner, rødæg og peber, hertil groft landbrød og pesto
- Grøntsagslasagne med spidskålssalat, edamamebønner soltørret tranebør og peanüts, groft brød
- Græsk moussaka med blandet salat, dressing og rugbrødschips

Frit valg pr. person

69,-



Middagsretter

Pr. ret. kr.

- Mørbradbøf i flødesauce med champignon, ris, salat og dressing 99,00
- Kyllingebryst med grov pastasalat, krydderkartofler og brød 85,00
- Hakkebøf m. bløde løg, hvide kartofler, sauce, rødbeder og surt 90,00
- Hjemmelavet lasagne med blandet salat, dressing og flutes 90,00
- Wiener Schnitzel m. brasede kartofler, bearnaisesauce, ærter, citron og peberrod 135,00
- Mørbradgryde med ris, salat, dressing og flutes 95,00
- Kotelet i fad med flødesauce, ris, salat, dressing og flutes 95,00
- 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 135,00
- Røgt hamburgerryg med kartofler, bearnaisesauce, ærter og gulerødder 135,00
- Oksefilet med flødekartofler, broccolisalat og
balsamicomarinerede cherrytomater 145,00



Tapas

	Pr. stk. kr.
- Tortilla med laks, ostecreme og ruccola	18,00
- Lakserulle med laksetatar og dild	20,00
- Varmrøget laks med kryddermayo og dild	20,00
- Tunmousse med rejer.	18,00
- Hønsesalat på ananas pynte med bacon	18,00
- Blinis med kaviar, rødlog og grønt	16,00
- Blinis med tunsalat.	16,00
- Minivandbakkelse med laks og sennepscreme.	18,00
- Mini croissant med rejesalat.	20,00
- Mini croissant med hønsesalat	18,00
- Minitartelet med hønsesalat	18,00
- Minitartelet med rejesalat	25,00
- Marinerede tigerrejer	18,00
- Agurkeskåle med laks og dild	18,00
- Bresaola med certecreme og spelt	25,00
- 3 slags italiensk spegepølse med oliven	29,00
- Hjemmelavet ølpølser	10,00
- Parmaskinke med melon.	25,00
- Unghanebryst med fetacreme	28,00
- Bruchetta med gedeost/pesto	12,00
- Bruchetta med laks og rygeostecreme	15,00
- Bruchetta med tomat salsa	12,00
- Små toastbrød med parmaskinke	14,00
- Små toastbrød med røget svinemørbrad med æggestand	16,00
- Ristet rugbrød med oksebryst, peberrod og tyttebær (flere varianter)	14,00
- Stegte dadler	15,00
- Hummus med agurk - gulerod - selleri.	12,00
- Ostebjælker med syltede valnødder	23,00
- Brie med druer	20,00
- Søde chili med flødeostfyld.	12,00
- Semidry cherrytomater	10,00
- Oliventapanade	10,00
- Pesto.	10,00
- Aioli	10,00
- Grissini	8,00
- Groft brød.	15,00
- Rugbrød chips	12,00
- Stegte snackgulerødder med serranoskinke.	12,00
- Tomatsalat med feta, rødlog, balsamicoglaze og frisk basilikum	22,00
- Snackpølser med parmesan	10,00
- Snackpølser med provence.	10,00
- Snackpølser chorizo	10,00
- Chokoladecake med mangopuré og vanillecreme	25,00
- Gaudaost med syltede nødder og frugt	28,00

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

135,-



kologisk Buffet

- Dansk økologisk 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

185,-



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.

99,-

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 125,00
- Pølsebord med 8 slags hjemmelavet pålæg og 3 slags ost 135,00
- Pålægsbord med 5 slags hjemmelavet pålæg anrettet
på hver sit fad, samt ostelagkage 135,00
- 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

99,-



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

169,-

Kan udvides med:

Pr. person kr.

- Parmaskinke m. melon	25,00
- Røget laks med asparges	25,00
- Paté med surt	10,00
- Hamburgerryg med agurk	10,00
- Spegepølse med grønt	10,00
- Skyr med knas og nødder	15,00
- Paté med surt	15,00
- 2 slags italiensk spegepølse med oliven og syltede løg	20,00
- Røget laks med rygeostcreme og purløg	25,00
- Bresaola med ærtecreme	18,00
- Crossiant med chokolade	15,00
- Wienerbrød	20,00



Prøv vores
lækre
Sandwich
Og meget mere



			Med sodavand
Nr. 1.	Alm. lys sandwich	kr. 45,-	kr. 60,-
Nr. 2.	Stor lys sandwich.	kr. 55,-	kr. 70,-
Nr. 3.	Alm. grov sandwich	kr. 45,-	kr. 60,-
Nr. 4.	Stor grov sandwich.	kr. 55,-	kr. 70,-
Nr. 5.	Økologisk sandwichbolle.	kr. 45,-	kr. 60,-
Nr. 6.	Chili cheese bagel.	kr. 45,-	kr. 60,-
Nr. 7.	Grovbagel.	kr. 45,-	kr. 60,-
Nr. 8.	Kæmpe ciabatta	kr. 63,-	kr. 78,-
Nr. 9.	Alm. Salatbakke med brød.	kr. 38,-	kr. 53,-
Nr. 10.	Stor Salatbakke med brød	kr. 50,-	kr. 65,-
Nr. 11.	Dürum	kr. 45,-	kr. 60,-
Nr. 12.	Grov bolle.	kr. 45,-	kr. 60,-
Nr. 13.	Pitabrød.	kr. 45,-	kr. 60,-



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*