

**Hårby
Mad & Slagter^{aps}**



Vi kan også hjælpe med:

Pølsevogn

-med eller uden personale

Grillservice

Serverings personale

Total arrangementer

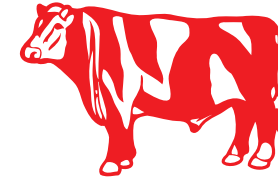
Heldags arrangementer

Er puslespillet til arrangementet næsten faldet på plads,
så kan vi måske hjælpe med det, der mangler.

Ring 86 52 39 33

og spørg efter Niels.

Alle priser i dette katalog er gyldigt til 1. november 2024



Hårby Mad & Slagter^{aps}



Ide katalog 2025

Alle priser i dette katalog er gyldigt til 1. november 2025

Smørrebrød

- 1 Rullepølse m/italiensk salat
- 2 Rullepølse m/sky og rå løg
- 3 Æg og rejer
- 4 Æg og tomat
- 5 Saltkød m/sky
- 6 Dyrlægens natmad
- 7 Hamburgerryg m/italiensk salat eller gemüse
- 8 Roastbeef m/remoulade og ristede løg
- 9 Filet m/røræg
- 10 Flæskesteg m/rødkål og surt
- 11 Spegepølse m/ristede løg
- 12 Bøf m/løg og surt + evt. spejlæg
- 13 Frikadelle m/rødkål og surt
- 14 Frikadelle m/kartoffelsalat
- 15 Paté m/surt
- 16 Leverpostej m/bacon og surt
- 17 Oksebryst m/peberrodssalat
- 18 Pølsemad m/kartoffelsalat
- 19 Medister m/rødkål og surt
- 20 Skinke m/mayonnaise, røræg og asparges
- 21 Fiskefilet m/remoulade og citron
- 22 Kalkun m/bacon og ananas
- 23 Franskrød m/ost
- 24 Franskrød m/rejer
- 25 Franskrød m/pålæg

Håndmadder Kr./stk. 15,00

Smørrebrød Kr./stk. 32,00

Luksus smørrebrød Kr./stk. 40,00

Forretter

- 1 Stjernesnud 65,-
- 2 En røget ørred med stuvet spinat, smørristet franskbrød 50,-
- 3 To tartelletter med hønsekød og asparges 50,-
- 4 Rejecocktail med butterdejsnitte 55,-
- 5 Fiskeanretning på butterdejsbund (minimum ti personer) 55,-
- 6 Røget dyrekølle m/æggestand og asparges, flutes 50,-
- 7 Ananas med hønse Salat og brød 45,-
- 8 Carpaccio m/salat, pinjekerner, parmesan, flutes. 55,-
- 9 Røget laks med slikasparges, broccoli-æggestand og brød 60,-
- 10 Tapas-tallerken m/bruchetta, hvidløgss-rejer og varmrøget laks 65,-
- 11 Kold fiskeanretning på salatbund, brød 50,-
- 12 Varmrøget lakis m/rejer, dressing og brød 60,-
- 13 Tunmousse m/rejer, dressing og brød 60,-

Kontakt os:

RING 86 52 39 33

Mail:
haarby@madogslagter.dk

Hovedretter

- 20 **Helstegt Svinekam.** 125,-
Hvide og brune kartofler, rødkål, franske kartofler, skysauce og halve æbler m/gelé
- 21 **Svinekam** 130,-
Stegt som Vildt Waldorffsalat, hvide og brune kartofler, tyttebær, asier, franske kartofler og vildtsauce
- 23 **Dyreryg/kølle** 185,-
Hvide og brune kartofler, franske kartofler og waldorffsalat, vildtsauce, asier og tyttebær
- 24 **Kylling roulade** 125,-
m/bacon, krydre-kartofler, grøn salat m/soltørrede tomater og svampesauce
- 25 **Glaseret skinke** 110,-
Flødekartofler flutes, to slags grøn salat + broccoli salat m/dressing
- 26 **Indbagt Svinemørbrad** 125,-
Bagt kartoffelmos, broccolisalat, whisksauce, flutes
- 27 **Gammeldags Oksesteg** 145,-
Hvide kartofler, bønner, karotter, glaserede løg, asier, skysauce og solbær syltetøj
- 28 **Helstegt Oksefilet** 195,-
Bønner, karotter, helristet champignon, kartoffeltårn og rødvinssauce
- 29 **Kalvesteg** 150,-
Stegt som Vildt. Hvide og brunede kartofler, Waldorff- salat, franske kartofler, asier, tyttebær og vildtsauce
- 30 **Wienerschnitzel.** 135,-
Citron, sild, peberrod, pommes sauté, ærter og smørsauce.
- 31 **Lammekølle/culotte** 160,-
m/græske kartofler, tzatziki og grillsauterede grøntsage.
- 33 **Andesteg.** 160,-
Hvide og brune kartofler, rødkål, fr. kartofler, halve æbler, asier og skysauce
- 34 **Langtidsstegt Oksesteg** 150,-
m/ovnbagte rodfrugter, kartoffeltårn og rødvinssauce
- 35 **Hårby Slagterens Mørbradgryde** 110,-
m/cocktailpølser, bagt kartoffelmos og grøn salat, flutes
- 36 **Dansk Bøf** 100,-
Kartofler, sauce, bløde løg og surt
- 37 **Stegt flæsk.** 135,-
Tre slags flæsk, kartofler, persille-sauce og rødbeder
- 38 **Gule ærter** 110,-
m/flæsk, medister, sennep, rugbrød og rødbeder
- 39 **Skipperlabskovs** 100,-
m/rugbrød, smør, persille og rødbeder
- 40 **Kalveculotte** 135,-
m/halve bagte kartofle, whisksaucegrøn salat og futes



Dessert

41	En halv ananas m/frugt og råcreme	55,-
43	Romfromage m/kirsebærsauc	55,-
44	Vebbestrup Islagkage	55,-
47	Citronfromage	55,-
48	Hjemmelavet Rubinsteinkage	55,-
49	Frugttærte m/cremefraiche/flødeskum	55,-
50	Brownie m/is og friske frugter	55,-

Natmad

61	Tre slags pålæg og leverpostej m/tilbehør	50,-
62	Aspargessuppe m/kødboller, flutes	50,-
63	Klar suppe m/kød og melboller, flutes	50,-
64	Frikadeller m/hjemmelavet kartoffelsalat	50,-
65	Biksemad m/bearnaisesauce og rødbeder	50,-
66	Gullaschsuppe, flutes.	60,-

Spørg os til råds om
Fest mad Grill Party Brunch

Diverse

	Franskbrød, rugbrød.	
80	Pålags mand/kone (10 til 12 personer)	430,-
	1/1 plade	570,-
85	Ostelagkage (8 personer)	250,-
86	Platte m/syv forskellige slags pålæg.	130,-
	Marineret sild m/løg ringe. Æg m/rejer. Roastbeef m/ristede løg. Leverpostej m/bacon. Flæskesteg m/rødkål. Rullepølse m/sky og rå løg. Bricost.	
	Pris pr. kuvert	

Eksklusiv brød og smør

Brunch menuer leveres uden brød og smør.

Åbent hus / Receptioner eller et andet arrangement



Anretninger

90	Marineret sild m/karrysalat. Lun fiskefilet og remoulade. Lun ribbensteg m/rødkål. Lun mørbradbøf m/løg og champignon. Roastbeef m/remoulade, ristede løg, peberrod. To slags ost m/druer (ekskl. brød/smør)	160,-
----	--	-------

Eksklusiv brød og smør

92	Gravad laks m/senneps dressing. Tartelet m/høsekød og asparges. Lun marineret kalkunbryst m/broccolisalat. Sprængt oksebryst m/flødepeberrod og pickles. Lun mørbrad bøf m/bløde løg og champignon. Ostelagkage (ekskl. brød/smør)	180,-
----	--	-------

Eksklusiv brød og smør

93	Kold fiskeanretning m/æg og rejer. Kold helstegt oksehøjreb m/kartoffelsalat. Røget dyrekølle m/røræg og slik asparges. Lun glaseret skinke m/grøn salat. Lun marineret kalkunbryst m/appelsinsalat. Brie m/druer (ekskl. brød/ smør)	210,-
----	---	-------

Eksklusiv brød og smør

Vi tilbyder diverse brød
og smør pr. kuvert

17,50

Brunch Menu

Amerikanske pandekager m/ahornsirup
Scrambled Eggs m/pølser og bacon
Varm leverpostej m/champignon og bacon
Tre slags pålæg m/tilbehør f.eks. rullepølse, spegepølse og hamburgerryg
To slags ost m/frugter.
Pris pr. kuvert



135,-

Luxus Brunch

Græsk yoghurt m/müssli
Pandekage m/solbærsyltetøj, flormelis
Røget laks m/æggestand
Tarteletter m/hønseskød.
Varm grønsagstærte m/skinke Rullepølse, hamburgerryg m/tilbehør Varm leverpostej m/bacon og rødbeder To slags ost og snacks
Bagt æblekage eller brownie.
Pris pr. kuvert

185,-

Pålægssfad

149 Pålægssfade

Æg/rejer, steg, roastbeef, rullepølse og leverpostej (kold) samt diverse tilbehør.

Pølsebordene er excl. Brød

75,-

Pølsebord

150 Pølsebord.

8 forskellige hjemmelavede pølser og pateer m/diverse tilbehør.

Brød og smør pr. person

85,-

17,50

151 Pølsebord.

10 forskellige hjemmelavede pølser, pateer, roastbeef og ålerøget skinke m/diverse tilbehør

Brød og smør pr. person

100,-

17,50

152 Pølsebord.

10 forskellige hjemmelavede pølser og pateer med diverse tilbehør, små frikadeller, kold karfaffelsalat og grøntsagstærter

Pølsebordene er excl. Brød

130,-

Brød og smør pr. person

17,50

TAPAS

154 To bruchetta m/æg, rejer, chorizo og spanske capers. Wraps m/laks. Minicroissant m/hønsesalat. Hvidløgsrejer m/aioli to slags ost m/frugt og nødder. Brød og smør (min. 10 personer)

160,-

155 Røget mørbrad, røget dyrekølle eller okseinderlår, 4 slags hjemmelavet pølse, varmrøget laks eller røget laks, 2 slags ost, kage + tilbehør bla. pesto, soltørrede tomater, aioli, capersbær, brød og smør

180,-

Selskabsmiddag

Sammensæt:

2 retter for	170,-
3 retter for	210,-
4 retter for	240,-

Forretter

Fiskeanretning på butterdejsbund
Hønsesalat m/ananas og brød
To tartelletter m/hønssekød og asparges



Hovedretter

Svinekam stegt som vildt m/hvide og brune kartofler, waldorffsalat, syltetøj, asier, franske kartofler og vildtsauce
Heltstegt svinekam m/hvide og brune kartofler, rødkål, franske kartofler og skysauce
Kalvesteg stegt som vildt m/hvide og brune kartofler, waldorffsalat, syltetøj, asier og vildtsauce
Gammeldags oksesteg m/hvide kartofler, glaserede løg, karotter, bønner og skysauce

Desserty

Brownie m/vaniljeis og friske frugter
Islagkage
Romfromage m/kirsebærsauce
Citronfromage

Natmad

Frikadeller m/kartoffelsalat
Klar suppe m/kød- og melboller og brød
Aspargesuppe m/kødboller
Incl. Brød

LuksusBuffet

Fiske varianter

Gravad laks m/dressing. Kold kogt laks m/dilledressing. Varmrøget laks m/kold krydder dressing. Fiskeanretning på butterdejsbund.

Fjerkræ varianter

Hønsesalat m/ananas. Amerikansk kyllingesalat m/bacon. Farseret kalkun. Marineret kalkun bryst. Indbagt kalkunbryst. Farseret and. Kyllingefilet i paprikasauce. Tarteletter m/hønssekød

Kød varianter

Oksehøjreb, culotte, glaseret skinke, sprængt kryddersteg, lammeculotte, fyldte kalvefilet, langtidsstegt oksespidsbryst, mørbrad bøv/løg og champignon, krondyr, vildsvin

Vælg 5 forskellige slags af ovenstående kød

Tilbehør

Salatbord

Stort salatbord m/diverse blandede salater og 2 slags dressinger

Kartoffel varianter

Flødekartofler, kartoffelbåde, smørstegte persille-kartofler, hvidløgskartofler, krydder-kartofler, bagt kartoffelmos m/bacon, kartoffeltårne.

Kartoffel sauce

eventuelt m/skysauce, whiskysauce, bearnaise eller vildtsauce

Vælg 2 slags kartofler og 2 slags sauce

Dessert

Desert varianter

Ost og friske frugter eller

Islagkage eller

Tærte m/cremefraiche og flødeskum eller

Brownie m/is og frisk frugt

Vælg 1 dessert

Brød og smør

Buffeten leveres inklusiv brød og smør. Alt leveres pænt og anrettet på fade og i skåle.

Kødet er af hensyn til kvaliteten ikke udskåre.

Pr. kuvert kr.: 260,00



Firma frokost ordninger

Forhør nærmere - ring på Telefon: 86 52 39 33

Pensionist middag

Dagens "pensionist" middag leveres mandag til lørdag
Forhør nærmere - ring til Inga på Telefon: 86 52 39 33

Salgs og leveringsbetingelser

Vi kan evt. tilbyde personale til anretning i køkken og til servering, samt udskæring af kødet. Forhør nærmere.

Åbent alle dage mod forudbestilling.
Søn- og helligdage tillægges prisen 10%.

Ved bestilling under 10 personer tillægges prisen 10%

Vi bringer gerne ud for kr. 4,00 pr. km. Dog min. kr. 100,00

Al emballage afleveres rengjort inden 3 dage efter festen, hvis ikke andet er aftalt.

Skriv til os, eller snak med os når du handler i butikken

Mail: haarby@madogslagter.dk



GRILLSERVICE 2025



NYHED

GRILL SELV

NYHED

Vi leverer, afhenter og rengør grill udstyr.

Se mere om mulighederne for leje af grill, menu, forretter, dessert m.m.
på vores hjemmeside eller på vores grill brochure flyer

* Prisen varierer efter antal og valg af menu.