



**Hårby
Mad & Slagter^{aps}**



Vi kan også hjælpe med:

Pølsevogn

-med eller uden personale

Grillservice

Serverings personale

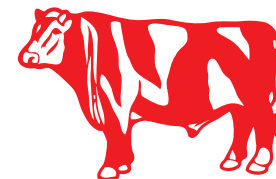
Total arrangementer

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.



Hårby Mad & Slagter^{aps}



Ide katalog2027 med forbehold for store pris
ændringer i slagte noteringerne.

Alle priser i dette katalog er gyldigt til 1. Juli 2027

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 Dyrslægens natmad
- 7 Hamburgerryg m/italiensk salat eller Gemüse
- 8 Roastbeef m/remoulade og ristede løg
- 9 Filet m/røræg
- 10 Flæsketeg 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 Franskbrød m/ost
- 24 Franskbrød m/rejer
- 25 Franskbrød m/pålæg

Håndmadder	Kr./stk. 16,00
Smørrebrød	Kr./stk. 34,00
Luksus smørrebrød	Kr./stk. 42,00

Forretter

- 1 Stjernesud 65,-
- 2 En røget ørred med stuved spinat, smørrestet franskbrød 60,-
- 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 55,-
- 7 Ananas med hønsealat og brød 50,-
- 8 Carpaccio m/salat, pinjekerner, parmesan, flutes. 60,-
- 9 Røget laks med slikasparges, broccoli-æggestand og brød 60,-
- 10 Tapas-tallerken m/bruchetta, hvid-løgs-rejer og varmrøget laks 65,-
- 11 Kold fiskeanretning på salatbund, brød 55,-
- 12 Varmrøget lakis m/rejer, dressing og brød 60,-
- 13 Tunmousse m/rejer, dressing og brød 60,-

RING 86 52 39 33

Mail:
haarby@madogslag-
ter.dk



GRILLSERVICE 2026/2027



NYHED

GRILL SELV

Vi leverer, afhenter og rengør grill udstyr.

NYHED

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.

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

Hovedretter

- | | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| 20 Helstegt Svinekam. | 125,- | 30 Wienerschnitzel. | 145,- |
| Hvide og brune kartofler, rødkål, franske kartofler, skysauce og halve æbler m/gelé | | Citron, sild, peberrod, pommes sauté, ærter og smørsauce. | |
| 21 Svinekam | 130,- | 31 Lammekølle/culotte | 160,- |
| Stegt som Vildt Waldorffsalat, hvide og brune kartofler, tyttebær, asier, franske kartofler og vildtsauce | | m/græske kartofler, tzatziki og grillsauterede grøntsager. | |
| 23 Dyreryg/kølle | 185,- | 33 Andesteg. | 160,- |
| Hvide og brunede kartofler, franske kartofler og waldorffsalat, vildtsauce, asier og tyttebær | | Hvide og brune kartofler, rødkål, fr. kartofler, halve æbler, asier og skysauce | |
| 24 Kylling roulade | 125,- | 34 Langtidsstegt Okseespidsbryst | 160,- |
| m/bacon, krydre-kartofler, grøn salat m/soltørrede tomater og svampesauce | | m/ovnbagte rodfrugter, kartoffeltårn og rødvinssauce | |
| 25 Glaseret skinke | 110,- | 35 Hårby Slagterens Mørbradgryde | 115,- |
| Flødekartofler flutes, to slags grøn salat + broccoli salat m/dressing | | m/cocktailpølser, bagt kartoffelmos og grøn salat, flutes | |
| 26 Indbagt Svinemørbrad | 125,- | 36 Dansk Bøf | 100,- |
| Bagt kartoffelmos, broccolisalat, whisksauce, flutes | | Kartofler, sauce, bløde løg og surt | |
| 27 Gammeldags Oksesteg | 155,- | 37 Stegt flæsk. | 145,- |
| Hvide kartofler, bønner, karotter, glaserede løg, asier, skysauce og solbær syltetøj | | Tre slags flæsk, kartofler, persille-sauce og rødbeder | |
| 28 Helstegt Oksefilet | 195,- | 38 Gule ærter | 110,- |
| Bønner, karotter, helristet champignon, kartoffeltårn og rødvinssauce | | m/flæsk, medister, sennep, rugbrød og rødbeder | |
| 29 Kalvesteg | 160,- | 39 Skipperlabskovs | 110,- |
| | | m/rugbrød, smør, persille og rødbeder | |
| | | 40 Kalveculotte | 140,- |
| | | m/halve bagte kartofle, whiskysaucegrøn salat og futes | |





Dessert

41	En halv ananas m/frugt og råcreme	55,-
43	Romfromage m/kirsebærsauce	55,-
44	Vebbestrup Islagkage	55,-
47	Citronfromage	55,-
48	Hjemmelavet Rubinstek	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	Aspargesuppe m/kødboller, flutes	50,-
63	Klar suppe m/kød og melboller, flutes	50,-
64	Frikadeller m/hjemmelavet kartoffelsalat	50,-
65	Biksemad m/bearnaisesauce og rødbejer	50,-
66	Gullaschsuppe, flutes.	60,-

Spørg os til råds om

Fest mad Grill Party Brunch



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/hønsekød

Kød varianter

Oksehøjreb, culotte, glaseret skinke, sprængt kryddersteg, lammeculotte, fyldte kalvefilet, langtidsstegt okseespidsbryst, mørbrad bøf m/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, krydderkartofler, bagt kartoffelmos m/bacon, kartoffeltårne.

Kartoffel sauce

eventuelt m/skysauce, skysauce, 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

Selskabsmid- dag

Sammensæt:
2 retter for
3 retter for
4 retter for

**180,-
220,-
250,-**



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

Dessurter

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

Natmad

Frikadeller m/kartoffelsalat
Klar suppe m/kød- og melboller og brød

Diverse

Franskbrød, rugbrød.

80 Pålægs 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. Brieost. Pris pr. kuvert

Eksklusiv brød og smør

Brunch menuer leveres uden brød og smør.

1. Juli 2027

Anretninger

90 Marineret sild m/karrysalat. Lun fiskefi- 160,-
let 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)

Eksklusiv brød og smør

92 Gravad laks m/senneps dressing. Tar- 180,-
telet m/hønssekød 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)

Eksklusiv brød og smør

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

Eksklusiv brød og smør

Åbent hus / Receptioner eller et andet arrangement



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

145,-



Luxus Brunch

Græsk yoghurt m/müssli
Pandekage m/solbærsyltetøj, flormelis
Røget laks m/æggestand
Tarteletter m/hønsekød.
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

195,-

Vi tilbyder diverse brød og smør pr. kuvert

17,50

Pålægssfad

149 Pålægssfade

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

Pølsebordene er excl. Brød

85,-

Pølsebord

150 Pølsebord.

8 forskellige hjemmelavede pølser og pateer m/diverse tilbehør.

Brød og smør pr. person

95,-

17,50

151 Pølsebord.

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

Brød og smør pr. person

110,-

17,50

152 Pølsebord.

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

Pølsebordene er excl. Brød

140,-

Brød og smør pr. person

17,50

TAPAS

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

165,-

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, ca-
spersbær, brød og smør

185,-