

UD AF HUSET · 4 RETTER MED KOK

Menu 4 retter

Inkl. kok max 3½ time start & stop på STYRBÆKS
Min. 28* kuv. / pris kr. 395

Menu 4 retter

BRØD

Langtidshævet ValdemarBrød på Mel fra Kragegården

FORRET

STYRBÆKS koldrøget, skotsk Laks Label Rouge
med UmamiÆg, SesamMiso, spirende UhreHvede,
Rødbede og SoyaGræsKarKerner
eller

Saftigt HaneBryst vendt i Estragon med sprøde Salater,
BrødCroutôns, SpringLøg og ParmesanCreme

HOVEDRET

Moden & mør, små Kalvestege rosastegte på Hø & Salvie,
grillede Squash med PinjeKerner og små, krydrede Tomater,
Parmesan og Basilikum, Gastrique med ÆbleEddike,
knust RayaKartoffel ristet med KronDildLøvstikkeSalt
og vild Coleslaw med sprød Kål, saltede & ristede JordNødder,
Majs, Glaskål og cremet Vinaigrette

TRE DESSERTER

Chokoladecake med syltet AppelsinSkal og Rom,
hvid ChokoladeCreme med Grand Marnier og crunchy JordNødder
og Melon med Sambuca og Estragon

Fynsk Tiramisu i Glas med KaffeKaramel,
fynske Kirsebær og KnoldSelleriFrøKakao

**Denne menu kan suppleres med flere forretter
fra den store menu på næste side**

Tilvalg flere forretter:

1. ret ekstra kr. 35 pr. kuv.
2. ret ekstra kr. 30 pr. kuv.
3. ret ekstra kr. 25 pr. kuv.
4. ret ekstra kr. 15 pr. kuv.

STYRBÆKS



UD AF HUSET · SELSKAB 2016



PIA & KLAVS STYRBÆK
SLETTENSVEJ 223
5270 ODENSE N

Tlf. 65 91 50 01 & 21 70 80 18

www.styrbaeks.dk

Detaljer i menuerne skifter med årets gang
Alle priser er inkl. moms

UD AF HUSET · MANGE RETTER

Menu med ufatteligt mange smagsnuancer

Ekskl. kok / min. 32 kuv. / pris kr. 450 pr. kuv.
Inkl. levering og instruktion fra STYRBÆKS

Den store menu

designet til levering uden kok

Langtidshævet ValdemarBrød på Mel fra Kragegården

5 FORRETTER KLAR TIL SERVERING

STYRBÆKS koldrøget, skotsk Laks med UmamiÆg, SesamMiso, små, krydrede Tomater med Basilikum og SoyaGræsKarKerner

Argentinsk VildReje og Kerner fra Kerner fra Kragegården,
Lime, Ingefær, SoyaBønner, KorianderFrø og Mynte

Ristet Brioche med Jomfru Marias Sengehalm
og lufttørret UldGris med cremet friskGedeOst,
fynske, syltede Asparges og KalamataOliven

Saftig HaneBryst vendt i Estragon med sprøde Salater,
BrødCROUTÔNS, SpringLøg og ParmesanCreme

Cremet Salat af Høns med fermenteret Radise og Endive,
RødVins syltede Rødløg, Fennikel og STYRBÆKS PeberBacon

4 ELEMENTER MED KALV & TILBEHØR SOM HOVEDRET

Moden & mør, små Kalvestege rosastegte på Hø & Salvie
Vild Coleslaw med sprød Kål, saltede & ristede JordNødder,
Majs, GlasKål og cremet Vinaigrette
Salat af KikÆrter og krydret TomatSalsa med frisk Koriander,
Egehøj Champignon, ristet BrødKrumme, GærFlager og Chili
Cremet, kold RørHatteSauce

3 DESSERTER

Chokoladecake med syltet AppelsinSkal og Rom,
hvid ChokoladeCreme med Grand Marnier og crunchy JordNødder
og Melon med Sambuca og Estragon

Fynsk Tiramisu i Glas med KaffeKaramel,
Fynske Kirsebær og KnoldSelligerFrøKakao

KirsebærTequillaShot med RosmarinStrå

UD AF HUSET · BESTEM ANTAL SELV

Forret, hovedret og dessert
uden kok og afhentet på STYRBÆKS

Pris kr. 350 pr. kuv. / min. 20 kuverter
Levering hvis muligt, pris aftales

Menu forret, hovedret og dessert

Langtidshævet ValdemarBrød på Mel fra Kragegården

FORRET KLAR TIL SERVERING

STYRBÆKS koldrøget, skotsk Laks med UmamiÆg, SesamMiso,
små, krydrede Tomater med Basilikum og SoyaGræsKarKerner

4 ELEMENTER MED KALV & TILBEHØR SOM HOVEDRET

Moden & mør, små Kalvestege rosastegte på Hø & Salvie
Vild Coleslaw med sprød Kål, saltede & ristede JordNødder,
Majs, GlasKål og cremet Vinaigrette
Salat af KikÆrter og krydret TomatSalsa med frisk Koriander,
Egehøj Champignon, ristet BrødKrumme, GærFlager og Chili
Cremet, kold RørHatteSauce

DESSERT

Chokoladecake med syltet AppelsinSkal og Rom,
hvid ChokoladeCreme med Grand Marnier og crunchy JordNødder
og Melon med Sambuca og Estragon

SAMMENSÆT SELV MENUEN

Vælg selv flere forretter og desserter fra den store menu

Menu forret, hovedret og dessert er basis

Pris kr. 350 pr. kuv. / min. 20 kuverter
uden kok og afhentet på STYRBÆKS
Levering hvis muligt, pris aftales

Tilvalg flere forretter eller desserter:

1. ret ekstra kr. 35 pr. kuv. / min. 26 kuv.
2. ret ekstra kr. 30 pr. kuv. / min. 28 kuv.
3. ret ekstra kr. 25 pr. kuv. / min. 30 kuv.
4. ret ekstra kr. 15 pr. kuv. / min. 32 kuv.

Kok 3½ time start/stop på STYRBÆKS / pris kr. 1.500

Alle forretter og desserter, samt tilbehør til hovedretten
er som udgangspunkt anrettet på tallerkener,
skåle eller fade og klar til servering.

Service returneres efter aftale renvasket til STYRBÆKS

Man får mange smagsoplevelser ved mange retter
- og man kan spise sig mæt uanset antal af retter -