

Kontorets "Take away" menu

Kun mod forudbestilling minimum tre dage før

Tapas anretning

Hvidløgssstegte tigerrejer, med melon og syltet ingefær

Rilette af varmrøget havørred vendt med frisk basilikum

Rosastegt oksefilet med svampe emulsion på salat

Let ristet chorizo pølse lagt sammen med friskost og bagte tomater

Parma skinke med røræg tilsmagt med sorte trøfler

Ostehapser med druer og grønt

Hjemmebagt brød og smør

Pr. kuvert 185 kr.



Buffet

Til at starte på

Basilikumbagt filet af frisk havlaks anrettet med salat af spæde salater og avokado, hertil rød peberfrugtdressing

Hovedret

Modnet, langtidsstegt oksefilet, stegt med flagesalt (lun)

Rosastegt kalveculotte, stegt med en tapanade af friske krydderurter og frisk citron (lun)

Flødebagte kartofler (lun)

3 slags blandede madsalater efter torvets udbud og sæson

3 slags toppings til selv at krydre sin salat med.

Dessert

Babychokoladecake toppet med chokolademousse, lavet af belgisk chokolade

Fragiliteroulade med indlæg af hindbær og creme
Garneret med torvets friske bær.

Hjemmebagt brød og smør

Pr. kuvert 275 kr.

1-2-3 retter

Forretter

Letrøget havørredterrin i nori tang,
anrettet på sprøde salater
med Kontorets specielle urtedressing

3 slags laks

Kold røget, varm røget og bagt laks
anrettet med avokado, spæd salat og kaviarcreme

Hovedretter

Rosa stegt dansk kalvefilet
Serveres med bagt kartoffeltårn
Nedkogt svampesky tilsmagt med fløde og æbler
Hertil Kontorets tomatsalat og broccolisalat

Modnet oksestriplouin
serveres med vinhandlersauce,
små stegte kartofler stegt i en god oliven olie
Kontorets tomatsalat og tzatziki af dansk spidskål

Desserter

Chokoladebrownie serveres med friske bær
og panna cotta med hindbærtop

Kontorets hjemmebagte mandelkage lagt sammen med speciel
vaniljecreme, hertil kanel syltet bærkompot.

Forret, hovedret 180,-

Hovedret, dessert 180,-

Forret eller dessert alene 60,-

Hovedret alene 130,-

Forret, hovedret, dessert 230,-



Greenkeeperens livretter

Kontorets golfgryde

Kalvekød i strimler, bacon i tern, svampe, løg, timian, tomat og fløde, der bliver ristet og sauteret for at koge ind til en velmagende golfgryde.

Serveres med dagens salat.

der kan vælges mellem ris eller kartoffelmos

Pr. kuvert 100 kr.

Øl braiserede svinekæber

Svinekæber braiseret med mørkt øl

og tilsmagt med svampe, mandler, løg og rosiner.

Hertil maste kartofler med rodfrugter, rørt med æg og bagt til en gratin.

Serveres med dagens salat.

Pr. kuvert 100 kr.

Coq au vin af unghane

Klassisk med tomat, bacon, svampe, løg, rosmarin og masser af rødvin
tilsmages sort trøffel.

Hertil nye små, stegte kartofler og hjemmebagt brød

samt dagens salat

Pr. kuvert 100 kr.

Gammeldags dansk hakkedreng

med brun sovs, bløde løg, rødbeder, agurkesalat
og hvide kartofler samt dagens salat

Pr. kuvert 100 kr.

Hvid lobescoves (labkovs)

Kalvekød i tern, skivede løg og store kartofler koges sagte med laurbær og peberkorn til en velsmagende lobescoves. Serveres med rødbeder, purløg, smørklat og groft rugbrød

Pr. kuvert 100 kr.

Svinemørbrad bombay

Svinemørbradbøffer simrer i gammeldags, gul karrysauce tilsmagt med æble og løg og serveres med løse ris. Hertil kokos, rosiner, mango chutney og peanuts

Pr. kuvert 100 kr.

Alle retterne er baseret på afhentning på Kontoret. Den varme mad er i termokasser og resten er anrettet lige til at gå til. Stegene er ikke skåret fra Kontorets side af, men skal skæres på stedet.

Med venlig hilsen

Restaurant Kontoret

Margrethehåbsvej 116

4000 Roskilde

Mobil og sms 20 68 05 43

Mail: kontorchefen@hotmail.com