

Kok Med Kul På mad ud af huset

menu



Snack & velkomst

Kartoffel med rygeost og bacon	
Røget oksefilet med rødløg	
Kanapéer med oliventapenade	
Roulade af laksemousse og kaviar	69,-

Forretter

1. Abrikosfarseret andebryst på lille salat med orangecreme og syltede tranebær	55,-
2. Røget lakseroulade fyldt med krydderurtecreme på salat med kaviar	45,-
3. Aspargessuppe pyntet med purløg	45,-
4. Limemarineret laks på salat med citron og honningglaseret tomat	45,-
5. Terrin af unghane fyldt med soltørrede tomater og dertil syltede gulerødder	50,-
6. Tarteletter med høns i asparges	45,-
7. Skaldyrssymfoni	55,-
8. Varmrøget laks på salat med dildcreme og citron	55,-
9. Rejecocktail	45,-
10. Hjemmerøget dyrekølle med salat, balsamicoglace og tyttebærskum	60,-
11. Pighvarsoufflé anrettet på rodfrugter, hertil krydderurtecreme og dild	65,-
12. Hel dampet laks med hoved og hale, serveret med asparges og dildcreme.....	75,-
13. Jomfruhummer på tårn af risottoris og ovnbagt tomat og urter	75,-
14. Roulade af rødtunge rullet i nori tang, laksesoufflén og citron	55,-
15. Tunmousse med rejer, salat og citron	45,-

Priser ved bestilling af min. 10 cov.

Alle forretter leveres med hjemmebagt brød og smør.

Vi imødekommer gerne særlige ønsker og behov til din menu.

Hovedretter

1. Kalvesteg stegt som vildt m. hvide kartofler, waldorfsalat samt sauté af bønner og gulerødder, hertil tyttebær, surt og vildtsauce 145,-
2. Gammeldagsdags oksesteg med hvide kartofler, sauce, glaserede perleløg, gulerødder og bønner. 145,-
3. Rødvinsmarineret svinekam m. pommes rissoles og ovnbagte rodfrugter, hertil rødvinssauce 125,-
4. Rosmarinstegt lammekølle m. råstegte kartofler, tzatziki og ovnbagte tomater 129,-
5. Helstegt oksemørbrad med pommes souffle og sauté af svampe og squash, hertil pebersauce 185,-
6. Enebærmarineret vildsvinekølle med timianstegte kartofler, sauté af rødløg og haricots verts, hertil vildtsauce 145,-
7. Flæskesteg med rødkål og hvide kartofler, skysauce og hjemmelavet agurkesalat. 125,-
8. Helstegt oksefilet med kartoffelkage og bearnaisesauce, sauté af rodfrugter og syltede rødløg 145,-
9. Frikadeller med kartoffelsalat og hjemmelavet agurkesalat 100,-
10. Helstegt kalvemørbrad med pommes duchesse samt sauté af abrikos, æbler, løg og nødder. Hertil calvadossauce 185,-
11. Unghanebryst fyldt med souffléfars og soltørrede tomater. Gratinerede kartofler og grøntsagstærte samt hønse velouté 145,-
12. Helstegt svinemørbrad m. svampe a la creme, hertil braiseret fennikel, bønner og rødløg samt timiankartofler 135,-
13. Helstegt kalvefilet med hasselback kartofler, saltbagte skalotteløg, grønne asparges og gulerødder. Hertil whiskysauce. 145,-
14. Honningglaseret skinke med flødekartofler bagt med rodfrugter 125,-
15. Helstegt ribeye m. råstegte kartofler, bearnaisesauce og valgfri salat. 225,-

Priser ved bestilling af min. 10 cov.

Vi imødekommer gerne særlige ønsker og behov til din menu.

Desserter

1. Pandekager med vanilleis 50,-
2. Chokoladebrownie bagt med nødder, hertil syltede skovbær 45,-
3. Isbombe med vanilleis, chokolade og sorbet 55,-
4. Cheesecake med syltede bær 50,-
5. Frugttærte serveret med vaniljecreme 65,-
6. Citron- eller skovbær fromage 50,-
7. Fragilitéroulade med saberna creme 65,-
8. Ostetallerken bestående af 4 slags ost med tilbehør 75,-
9. Frugtsalat med råcreme og chokolade 50,-
10. Tiramisu med moccacreme og friske bær 55,-
11. Desserttallerken bestående af 5 små valgfri desserter 80,-
12. Hjemmelavet islagkage pyntet med chokolade og nødder 55,-
13. Crème brûlée med smag efter eget valg 50,-
14. Hasselnødderoulade med hindbærcreme 65,-
15. Rabarber trifli med knas og mynte 55,-

Priser ved bestilling af min. 10 cov.



Tilbehør til kaffen

1. Hjemmelavet Sarah Bernhardt-chokolade, sprøjtet op på makronbund 45,-
2. Hjemmelavet kransekage 45,-

Priser ved bestilling af min. 10 cov.

Natmad

1. Valgfri suppe med hjemmebagt brød 45,
2. Biksemad med bearnaisesauce, rødbeder og hjemmebagt rugbrød 45,
3. Hotdogs med tilbehør 45,-
4. Frikadeller med kartoffelsalat, hjemmelavet agurkesalat og rugbrød 40,-
5. Pølsebord, 5 slags med tilbehør og hjemmebagt rugbrød 85,-

Priser ved bestilling af min. 10 cov.



Buffet 1

Forret

Skaldyrssymfoni, hertil dressing og hjemmebagt brød og smør

Hovedret

Honningglaseret skinke med hjemmerørt sennep,
hertil flødekartofler bagt med rodfrugter

Frikadeller med kartoffelsalat og hjemmelavet agurkesalat

Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, tyttebær og surt, hvide kartofler
og vildtsauce, sauté af bønner og gulerødder

Salat

Lækker grøn salat, hertil dressing og hjemmebagt brød og smør

Dessert

Hjemmelavet islagkage pyntet med chokolade og nødder

kr. 185,-

Pris ved bestilling af min. 15 cov.

Vi imødekommer gerne særlige ønsker og behov til din menu.



Buffet 2

Forret

Røget lakseroulade fyldt med krydderurtecreme og rullet i nori tang.
Hertil dild, citron og honningglaseret cherrytomat, anrettet på salat.
Hjemmebagt brød og smør.

Hovedret

Helstegt oksefilet med sauté af grøntsager. Hertil pommes soufflé og pebersauce.

Rødvinsmarineret svinekam med grillede tomater og grønne asparges.
Hertil pommes rissoles og rødvinsauce.

Pesto marineret kyllingefilet med stegte ris og friske urter.

Salat

Græsk salat med feta, oliven, tomater, agurker og peberfrugter.

Pastasalat med soltørrede tomater, oliven og friske krydderurter.

Salat med haricots verts, blåbær, parmesanost og nødder.

Hjemmebagt brød og smør.

Dessert

Chokoladekage bagt med nødder. Hertil syltede skovbær og vanillecreme.

kr. 225,-

Pris ved bestilling af min. 15 cov.

Vi imødekommer gerne særlige ønsker og behov til din menu.

Buffet 3

Forret

Unghaneroulade fyldt med soltørrede tomater og timian, anrettet på salat.
Hertil krydderurtecreme samt hjemmebagt brød og smør.

Hovedret

Helstegt kalvefilet med sauté af æbler, abrikos, løg og hasselnødder.
Hertil tårn af kartoffel og whiskysauce.

Helstegt oksemørbrad vendt i dijonsennep og madagascar-peber. Hertil sauté af squash, rødløg og krydderurter samt kartoffelkage og pebersauce.

Rosmarinstegt lammekølle med svamperisotto. Hertil braiseret fennikel.

Salat

Tomatsalat med mozzarella.

Små kartofler vendt i olie-eddike og friske krydderurter.

Salat vendt med bagte peberfrugter og ristede pinjekerner.

Hjemmebagt brød og smør.

Dessert

Hasselnødderoulade med hindbærcreme.

kr. 240,-

Pris ved bestilling af min. 15 cov.

Vi imødekommer gerne særlige ønsker og behov til din menu.

Buffet 4

Forret

Hjemmerøget dyrekolle anrettet på rucolasalat, syltede tranebær og tyttebærskum.
Hjemmebagt brød og smør.

Mellemret

Champagnesorbet.

Hovedret

Helstegt oksemørbrad stegt med foie gras. Hertil pommes duchesse og trøffelsauce.
Sauté af forårsløg og gulerødder.

Helstegt kalveinderlår fyldt med persille. Gratinerede grønne asparges.
Hertil små kartofler og syltet chili på spyd samt rosmarinsky.

Enebærmarineret vildsvinekolle med pommes røsti.
Hertil kompot af rødløg, fennikel og krydderurter samt vildtsauce.

Salat

Spinat vendt med nødder og parmesanost.

Skaldyrssalat med div. skaldyr.

Bulgur vendt med marinerede, ovnbagte rodfrugter.

Hjemmebagt brød og smør.

Mellemret

Ostetallerken med 4 slags ost og syltede valnødder.

Dessert

Desserttallerken bestående af 5 slags dessert.

kr. 325,-

Pris ved bestilling af min. 15 cov.

Vi imødekommer gerne særlige ønsker og behov til din menu.



Amerikansk buffet

Helstegt kalvecuvette eller oksefilet

BBQ-marinerede spareribs

Hot wings

Amerikansk kartoffelsalat

Pebersauce

Klassisk coleslaw

Krydret tomatsalat

Grøn salat med dressing

1/2 bagekartoffel

Hjemmebagt brød og kryddersmør

Dessert

Chokoladebrownie
med chokolademousse

Hjemmerøget bresaola
serveret med oliven og ost

Laksecarpaccio med tzatziki

Små kartofler vendt i
tapenade og friske urter

Braiseret lammelår med parmaskinke

Mos af braiserede grøntsager
smagt til med citron og persille

Sprængt kalvebryst med svamperisotto
og marinerede urter

Salat af frisk pasta vendt med syltede
cherrytomater og krydderurter

Lækker grøn salat

Hjemmebagt brød og kryddersmør

Dessert

Panna Cotta med frugtgelé

kr. 200,-

Pris ved bestilling af min. 15 cov.



Mexikansk buffet

- Mexikansk kylling diablo
Chili con carne m. avocadocreme,
creme fraiche og salsa
Spicy spidskål
Stegte ris med bønner
Tortilla med chorizocreme
og friske krydderurter
Grøn salat
Nachos og revet cheddarost
Mexikanske kartofler
Cajun rejespyd
Hjemmebagt brød og kryddersmør
- Dessert**
- Chokoladefondan med bær
og vaniljecreme

Tapas buffet

- Små hvidløgsbrød
Cornichoner
Humus
Små krydderkartofler
Bagt fennikel med serranoskinke
Tigerrejer med aioli
Chorizopølse
2 slags ost med druer og abrikos
Oliventapenade
Kold rosastegt kalv
Bærkapers
Tortilla med laks og spinat
Hjemmebagt brød og kryddersmør

kr. 200,-

Pris ved bestilling af min. 15 cov.



menu på grill

1. **Helstegt pattegris**
med 3 valgfri kartofler, 3 valgfri salater,
dressing/sauce, hjemmebagtbrød og kryddersmør 195,-
2. **Helstegt oksefilet på grill**
med grillede asparges og tomater, bagekartoffel med kryddersmør,
valgfri sauce, pastasalat, hjemmebagt brød og kryddersmør 189,-
3. **Culottesteg**
med råstegte kartofler, bearnaisesauce, grøn salat,
dressing/sauce, hjemmebagt brød og kryddersmør 169,-

Priser ved bestilling af min. 25 cov.

Mulighed for leje af grill og grillmester.



Sammensæt selv din grillmenu

Sammensæt din egen grillmenu med alle dine favoritter.

Vælg 3 slags kød + 3 slags kartofler + 3 slags salater + 3 slags dressinger/sauce. 185,-

Kød

- Små vikingekøller
- Kyllingefilet
- Nakkekoteletter
- Lammespyd
- Kalvespyd
- Store grillpølser m. sennep og ketchup
- BBQ-marinerede sparreribs
- Bøf af oksehøjreb
- Kalvesteak
- Pestomarineret laks
- Tigerrejer på spyd
- Oksemørbrad (tillæg på 45,-)

Kartofler

- Bagekartofler
- Kartoffelsalat
- Kartofler på spyd
- Aspargeskartofler
- Timiankartofler
- Flødekartofler
- Rosmarin-kartofler
- Råstegte kartofler
- Hasselbackkartofle
- Kartoffelsalat m. olie-eddike

Salater

- Melonsalat
- Broccolisalat
- Græsk salat
- Tomatsalat
- Pastasalat
- Grøn salat
- Rødkålssalat
- Bulgur m. marinerede urter
- Bønner med blåbær
- Coleslaw

Dressinger og saucer

- Olie-eddike
- BBQ-dressing
- Karrydressing
- Hvidløgsdressing
- Tzatziki
- Thousand Island dressing
- Krydderurte dressing
- Svampesauce
- Pebersauce
- Whiskysauce
- Bearnaise-sauce

Ingen minimumsbestilling. Prisen er inkl. hjemmebagt brød, kryddersmør og 10 kg kul.

Mulighed for tilkøb af ekstra kød, kartofler, salater og dressing/sauce, samt mulighed for leje af grill og grillmester.



Brunch

1. Skinke, rullepølse, skæreost, brie, røræg, bacon, pølser, yoghurt, rugbrød, lyst brød, smør, marmelade, frugt, wienerbrød og juice 149,-
2. Skinke, rullepølse, skæreost, brie, røræg, bacon, pølser, yoghurt, rugbrød, lyst brød, rundstykker, smør, marmelade, frugt, wienerbrød, hjemmelavet nutella, lun leverpostej, pandekager og juice 175,-

Priser ved bestilling af min. 10 cov.

Det kolde bord

Det lille kolde bord

En slags sild med kapers og løg, æg og rejer med mayonnaise, roastbeef med peberrod, løg og remoulade, lun leverpostej med svampe og bacon, frikadeller, tarteletter med høns i asparges, en slags ost med tilbehør, lyst og mørkt brød, smør og fedt 149,-

Det store kolde bord

3 slags sild med kapers og løg, æg og rejer med mayonnaise, lun leverpostej med svampe og bacon, fiskefilet med remoulade og citron, roastbeef med peberrod, løg og remoulade, mørbradbøffer med bløde løg og agurkesalat, frikadeller, tarteletter med høns i asparges, 3 slags ost med tilbehør, lyst og mørkt brød, smør og fedt 185,-

Priser ved bestilling af min. 10 cov.



Lej alt til festen her

Teltleje

6 x 3 meter	2.250,-	6 x 18 meter	8.640,-
6 x 6 meter	2.880,-	6 x 21 meter	10.080,-
6 x 9 meter	4.320,-	9 x 9 meter	7.290,-
6 x 12 meter	5.760,-	9 x 12 meter	9.720,-
6 x 15 meter	7.200,-	9 x 15 meter	12.150,-

Gulv

Gulv, pr. kvm	40,-
---------------------	------

Alle størrelser er muligt. Alle telte er inkl. opsætning og nedtagning, og ekskl. levering.

Se venligst www.kokmedkulpå.dk for priser på nedenstående, som vi også tilbyder:

- Fadøl
- Rullebar med fadølsanlæg
- Fadølsanlæg
- Kulsyre
- Borde og stole
- Køletrailer
- Tøndekøler
- Champagnekøler
- Flagstang 180 cm
- Slush ice maskine
- Rød løber
- Duge
- Servietter
- Vandglas
- Vandkander
- Rød- og hvidvinsglas
- Tallerkner
- Kaffekopper
- Kaffemaskine
- Bestik
- Kaffekander
- Askebægre
- Salt og pebersæt
- og meget mere...

Kontakt os gerne med forespørgsler. Vi vil gøre vores bedste for, at I får en god fest!



**Find os på
Facebook**

- og følg med
i konkurrencer,
nyheder og gode
tilbud.

**Kok Med Kul På
mad ud af huset**



Har du specielle ønsker til din bestilling, er du meget velkommen til at kontakte os.

Vi hjælper dig med at finde på løsninger, der kan tilgodese alle dine gæster – uanset om de er allergikere, vegetarer, veganere eller andet.

**Kok Med Kul På
mad ud af huset**

Stevnsvej 94, Strøby Egede | 4600 Køge
bestil@kokmedkulpa.dk | 207 25 207

Alle billeder i menuen er tænkt som inspiration og er ikke nødvendigvis gældende for indhold i menuerne.

Hvis du har særlige ønsker og behov til din menu, er du altid velkommen til at kontakte os.