

# MorMorMad og MorMors Sommercafe

- et og samme sted

## MorMors sommercafe

En **nostalgisk café** fyldt med minder fra vores forældres og bedsteforældres tid. Vi værner om gæsterne og sørger for alle føler sig godt tilpas i fortiden.

I vores cafe kan der afholdes alle former for familiefester, barnedåb, konfirmationer, fødselsdage, bryllupper. Vi kan arrangere møder, kurser m.m.

Caféen holder sæsonåbent fra april til september. Udenfor sæsonen holder vi åbent ved specielle arrangementer – musik – foredrag – strikkearrangementer – blomsterarrangementer - spilleaftner – vinsmagning og meget mere. Hold gerne øje med aktiviteter på facebook siden: *MorMors Sommercafe*

MorMors sommercafe er et klassisk køkken med brug af de bedste råvarer. Vi tilpasser alle ønsker med vores viden og faglig stolthed.

## MorMorMad

Et klassisk køkken hvor vi leverer **mad ud af huset** til både receptioner, firmafester, bryllupper, kantiner, fødselsdage, brunch, firmafrokoster og meget, meget mere. Vi hjælper jer gerne med at sammensætte præcis den menu der passer til lige jeres fest.

Vores mad ud af huset kan leveres til alle antal personer. Der er aldrig en opgave der er for stor eller for lille til os. Alt vores mad ud af huset udfører vi med professionalisme og med sans for detaljen. Bestiller du mad fra os, kan du være sikker på at få en menu der smager fantastisk godt og som er flot anrettet.

På vores hjemmeside [www.mormormad.menu](http://www.mormormad.menu) kan du se vores forskellige forslag til mad ud af huset.

Skulle du have personlige ønsker til menuen eller buffeten, er vi altid imødekomne, så vi i fællesskab finder den perfekte menu for dig!

**Lad os lave jeres mad, som kommer direkte fra hjertet - præcis som mormor lavede det.  
Vi ved, at det er et udsagn der forpligter - derfor giver vi også ALTID vores mad den mest ypperlige  
behandling og tilsætter kærlighed i samtlige opskrifter. Velkommen her!**

Mange hilsner og på gensyn

Marianne Mortensen

Strandvejen 7A,  
Tornby, 9850 Hirtshals

Tlf.: 98992160

Mailkontakt:  
[kontakt@mormormad.menu](mailto:kontakt@mormormad.menu)

# Selskabsmenuer

- sammensæt selv til både fest i huset eller ud af huset

## Forretter:

Klar suppe m. kød og melboller	kr. 49,00
Aspargessuppe	kr. 49,00
Skal med høns i asparges	kr. 53,00
Hønsesalat a la hawaii serveret på ananasring	kr. 54,00
Kyllingesalat på sprød salat med bacon og karrydressing	kr. 58,00
Klassiske rejecocktail m. hjemmerørt fiskedressing	kr. 58,00
Tunsalat serveres med dildcreme og rejer	kr. 56,00
Hvidvinsdampet torskefilet anrettet med rejer og hummersauce	kr. 74,00
Dampet kold laks portionsanrettet med rejer og dildcreme	kr. 77,00
Serranoskinke med grønne asparges og pesto	kr. 79,00
Nyrøget laks med flødestuvet spinat	kr. 77,00
Varmrøget laks serveres med røræg og asparges	kr. 79,00
MorMors Fiskesymfoni med årstidens fisk og skaldyr	kr. 94,00
Røget andebryst med tranebær, melon og flødepeberrod	kr. 93,00
Røget dyrekølle med marinerede svampe	kr. 93,00

Til alle vores forretter serveres der brød og smør

## Hovedretter:

Glaseret Hamburgerryg serveres med hvide kartofler, årstidens grøntsager og aspargessauce	kr. 149,00
Flæskesteg med rødkål, hvide og brunede kartofler, skysauce og franske kartofler	kr. 149,00
Svinekam stegt som vildt serveres med waldorfsalat, tyttebær, hvide og brunede kartofler samt vildtsovs	kr. 159,00
Marineret kalkunbryst med saltbagte kartofler og blandet salat af årstidens grønt	kr. 159,00
Glaseret herregårdsskinke med valgfri kartoffel og blandet grøn salat	kr. 159,00
Gammeldags oksesteg med hvide og brunede kartofler hertil bønner, tyttebær, surt, glaserede perleløg og flødesauce	kr. 159,00
Kalvesteg med hvide kartofler, waldorfsalat, flødesauce og årstidens grøntsager	kr. 159,00
Sprængt oksebryst med flødepeberrodssauce hvide kartofler og dampede grøntsager	kr. 169,00
Helstegt oksefilet med valgfri kartoffel, årstidens grøntsager og valgfri sauce	kr. 178,00

Helstegt kalvefilet med valgfri kartoffel, årstidens grøntsager  
og valgfri sauce kr. 189,00

Lammekølle stegt med persille og hvidløg. Hertil flødekartofler  
og blandet salat af årstidens grønt kr. 198,00

Dyreryg serveres med stegte kartofler, bønner, champignons,  
waldorfsalat og tyttebær hertil vildtsauce kr. 210,00

### **Desserter:**

Citron- eller romfromage pyntet med flødeskum kr. 59,00

Klassisk æblekage med makroner og flødeskum kr. 45,00

Bananasplit med chokoladesovs (kun i huset) kr. 65,00

Tærter med æble, pære eller rabarber serveres med cremefraiche kr. 59,00

Triflis (vælg mellem svesker, hindbær, jordbær eller stikkelsbær) kr. 63,00

Hjemmelavet is med bærsauce kr. 57,00

Pandekager med is kr. 69,00

Frisk frugtsalat med vaniljeråcreme kr. 69,00

Ostelagkage kr. 59,00

Guldkage af marengs med hindbær og flødeskum kr. 59,00

Rubinsteinkage kr. 89,00

Ostetallerken med udvalg af oste samt tilbehør kr. 89,00

Mormors desserttallerken med hjemmebagt kage, is og frisk frugt kr. 86,00

Dessert og kagebord med 5 søde retter fra mormors køkken kr. 89,00

### **Kaffebord:**

Kaffe/te og hjemmebagte småkager	kr. 39,00
Kaffe/te og hjemmebagt kranskekagestykker	kr. 54,00
Kaffe/te og 2 halve boller	kr. 52,00
Pålæg eller ost som tilbehør til boller	kr. 15,00
Kaffe/te og hjemmebagt kringle	kr. 54,00
Kaffe/te og Lagkage	kr. 60,00

### **Mindesammenkomster:**

Kaffe/te 1 bolle, lagkage og småkager	kr. 95,00
Kaffe/te lun kringle, lagkage og småkager	kr. 105,00
Kaffe/te 3 x snitter og småkager	kr. 129,00
Kaffe/te 2x snitter og Lagkage	kr. 129,00
Kaffe/te franskbrød med ost eller rullepølse og lagkage	kr. 129,00

### **Natmad:**

Klar suppe eller aspargessuppe	kr. 47,00
Muligatawny (Karrysuppe) med ris og hønsekød	kr. 69,00
Lune frikadeller og kartoffelsalat	kr. 69,00
Tarteletter med høns i asparges	kr. 69,00
Biksemad med rødbeder	kr. 59,00
Æggekage med bacon purløg og tomat	kr. 69,00
Hjemmelavet pizza med salat	kr. 74,00
Pølsebord med 5 forskellige slags pålæg, brød og smør	kr. 85,00
Hotdogs med tilbehør	kr. 75,00

## MorMors Brunch:

Skyr med topping

Æggekage med bacon og pølse

2 forskellige oste med frisk frugt

Amerikanske pandekager og sirup

Hjemmelavet Leverpostej m/ bacon og rødbeder

2 slags pålæg med agurk og tomat

Forskellige marmelader

Små croissanter

Brød og smør

kr. 159,00

*I huset er der kaffe/te ad libitum og 1 glas juice med i prisen*



# Buffet

– sammensæt selv:

Forret, hovedret og dessert - pris pr. cov.	Kr. 269,00
Forret og hovedret - pris pr. cov.	kr. 229,00
Hovedret & dessert - pris pr. cov.	kr. 229,00
Hovedret - pris pr. cov.	kr. 189,00

## Forretter - vælg 2 slags:

Tarteletter med høns i asparges  
Tunmousse med dressing og rejer  
Melon med serrano skinke  
Kyllingesalat med karry og bacon  
Kold torsk med dressing og rejer

- *Der serveres brød til alle forretter*

## Hovedretter - vælg 2 slags:

Flæskesteg  
Svinekam stegt som vildt  
Oksefilet  
Kalvefilet  
Marineret kalkunbryst  
Glaseret skinke  
Kogt hamburgerryg  
Lammekølle med hvidløg  
Kyllingebryst

**Grøntsager og salater - vælg 2 slags:**

Broccolisalat med bacon

Waldorfsalat

Gulerodssalat

Blandet salat med mormordressing

Tomatsalat m. mozzarella

Spidskålsalat med æbler og tranebær

Rødkålssalat med appelsin og valnødder

Bulgursalat med forårsløg og rød peber

Bagte gulerødder med timian

Honningristet rodfrugter

Pastasalat

Coleslaw med hjemmerørt dressing

**Kartofler - vælg 2 slags:**

Flødekartofler

Saltbagte kartofler

Provence kartofler med timian

Halve bagte kartofler

Persillestegte kartofler

Kold kartoffelsalat

Pommes frites

Kartoffelbåde med skræl



**Desserter - vælg 1 slags:**

Guldkage med hindbær og flødeskum

Ostebord med 3 slags ost og frugt

Chokoladecake med friske frugter

Frugttærte med cremefraiche

Hjemmelavet is med bærsøvs

Pæretærte med cremefraiche

Æbletærte med cremefraiche

Rabarbertærte med cremefraiche

Pandekager med is

Frugtsalat rørt i vaniljecreme



# Frokostbuffet

## Frit valg af 6 retter

kr. 229,00

- herefter er prisen 39,00 kr. pr. ret.

2 slags sild med karrysalat og kogte æg

Stegte sild i eddike

Fiskefilet med remoulade og citron

Fiskefrikadeller med pickles og citron

Leverpostej med champignon og bacon

Frikadeller med kartoffelsalat

Lun flæskesteg med rødkål

Glaseret skinke med pastasalat

Hot wings med pastasalat

Minicroissant med rejesalat

Minicroissant med hønsesalat

Brieost og druer

Skæreost med peberfrugt

- *Der serveres brød og smør til frokostbuffet*





## Tapas fra MorMor:

MorMorMad leverer lækker tapas til alle slags arrangementer. Hvad end der er tale om, en hyggeaften med venner eller en firmafest, tilbyder vi tapas til en rimelig pris.

Tapas er velegnet til arrangementer, hvor man lægger vægt på at tale sammen med de andre gæster. Da portionerne er små, bruger man ikke en masse tid på at spise en stor portion mad på én gang, men i stedet kan man småspise og hygge sig med arrangementets andre deltagere.

MorMors tapas er anrettet og klar til servering så snart maden ankommer til begivenheden.

### Den lille tapas menu:

**kr. 99,00**

med pølse, skinke, ost, oliven og pesto samt brød

### Tapas menu – vælg 7 retter:

**kr. 179,00**

- herefter er prisen 25,00 kr. pr. ret.

Mini Croissant med rejesalat

Gedeost æble timian og honning

Mini Croissant med hønsesalat

Tomat brucheta

Mini Croissant med tunmousse

Brie med figenkompot

Peberrodssalat med røget laks, caviar og dild

Gorgonzola med honningsyltet pære

Seranoskine med melon og ristet rugbrød

Chokoladebrownie med topping

Lakseroulade med salat

Mazarinstykke med hindbærtop

Spansk creme brulee med karamelsirup  
Udvalg af udenlandske pølser  
Pate med cornichoner  
Brucheta med frisk mozzarella og tomater  
Brucheta med tomatsalsa  
Brucheta med pesto og ost  
Empanadas med oksekødsfyld  
Empanadas med kyllingefyld  
Dadler i baconsvøb  
Salt mandler, Pesto og Oliven  
Mini frikadeller med syltet tomat  
Mini fiskefrikadeller med pickles og citron

Indbagte rejer og hvidløgsdip  
Chorizo på hvidløgsbrød  
Mini vandbakkelser med lakserogn  
Mini Vandbakkelser med tunfyld  
Mini Vandbakkelser med laksefyld  
Blinis med stenbiderrogn, rødløg og cremefraiche  
Blinis med caviar  
Mini boller med fyld – mormors overraskelser  
Mini boller med røget laks  
Mini boller med tunmousse  
Mini boller med kyllingebryst og karry mayo

