

Grennessminde Catering

Økologisk mad til fest og events

I Grennessmindes økologiske køkken laver vi mad med omtanke. Al mad er økologisk og bæredygtigt. Vi planlægger vores menuer ud fra sæsonen og med råvarer fra lokale producenter, der lægger særlig vægt på det grønne. Mange af vores råvarer stammer desuden fra vores eget økologiske bageri og gartneri.

Vi skræddersyr gerne en menu efter jeres ønsker til bryllup, konfirmation, barnedåb, firmaevents, receptioner eller noget helt andet.

I har også mulighed for at leje jer ind på vores smukke oase på Snubbekorsvej i enten vores tomatdrivhus, vores dome eller udekøkken.

[Se priser og pakker her](#)

Lad jer inspirere af vores menuer og eventpakker. Har I andre ønsker så kontakt meget gerne vores dygtige kok Kaspar Raf for en snak - mail kbr@gminde.dk

De bedste hilsner Grennessminde

Økologisk brunch

Den lange, hyggelige brunch

- Yoghurt m frisk frugtsalat og granola
- Marmelade
- Kogt skinke
- Fennikelsalami
- Vesterhavsost
- Sprød og fyldig salat
- Frugt og grønt
- Æggekage
- Bacon og pølser
- Smør
- Surdejsbrød og rugbrød

Kr. 295,- pr kuvert inkl. moms

Vegetar brunch

- Yoghurt m frisk frugtsalat og granola
- Marmelade
- Avocadosalat vendt med urter, skyr og mayonnaise
- Gravad gulerødder med urter og krydderier
- Vesterhavsost
- Sprød og fyldig salat
- Frugt og grønt
- Æggekage
- Courgette-frikadeller og små stegte kartofler
- Smør
- Surdejsbrød og rugbrød

Kr. 295,- pr kuvert inkl. moms

Tilvalg til brunch

- Croissant, kr. 25,- stk
- Pain au chocolat, kr. 30,- stk
- Kanelsnegl, kr. 30,- stk
- Anden form for sødt bagværk, kr. 30,- stk
- Boller, kr. 10,- stk

- Hummus, pesto eller tapenade, kr. 45,- pr. kuvert
- Fjordskinke fra Holbæk slagteren, kr. 65,- pr kuvert
- Blå korblostm [blåskimmelost], kr. 45,- pr kuvert
- Saft/kombucha, kr. 125,- pr. liter
- Vin. Hvid el. rød, kr. 225,- pr. flaske
- Mousserende vi, kr. 355,- pr. flaske

Priser inkl. moms.

Vi tager forbehold for ændringer i menuen

Bestilling af brunch er til minimum 20 kuverter.

Vi gør maden klar og anretter det pænt. Så det eneste det kræver af jer, er at pakke det ud og stille det frem. Der kan også arrangeres kokke og tjenerne til anretning og servering på stedet. Dette er dog ikke indbereget i prisen og skal tilkøbes.

Vi kan levere til jer for en pris af kr. 500,- inklusiv afhentning. Eller i kan afhente det hos os efter aftale. vi skal have jeres bestilling og betaling senest syv hverdage før arrangementet.

Buffet

I kan sammensætte en sæsonbetonet menu bestående af fem, syv eller ni retter.

Retterne er delt op i fire kategorier.

Bemærk, at kun ved køb af ni retter kan i vælge to hovedemner.

- 5 retter kr. 300,-
- 7 retter kr. 435,-
- 9 retter kr. 545,-

Eksempel på en buffet

Det kolde:

- Fjordskinke med solbæcreme og syltede jordskokker. [tillæg kr. 15,-]
- Bagt rødbedetatar med peberrod, kapers og dild, samt røget creme
- Salat med røget makrel, ramsløg, dildsyltede agurker og pisket friskost
- Paté med cornichoner og grov sennep
- Høbagt selleri med grønålsremoulade og jordskokkechips
- Salat af håndpillede rejer med kogte æg, dild, purløg, kapers og mayonnaise. [tillæg kr. 15,-]

Tilbehøret:

- Grov salat af spidskål vendt med æbler, friske ærter, dild og skalotteløg
- Sprød hjertesalat med marinerede emmerkorn, høvlet vesterhavsost, kapers, persille og grov senneps dressing
- Ristet blomkål med mandler, estragon og æbleeddike [lun]
- Peberfrugter med salvie, ansjoser og stegt surdejsbrød [lun]
- Bagte gulerødder vendt m citronmelisse, lune krydderier og syltede skalotteløg [lun]
- Små ristede kartofler vendt med citroner, rødløg og løvstikke [lun]

Hovedemnet:

- Saltbagt knoldselleri med sprøde oliven og trøffelcreme
- Konfiteret kyllingelår fra Rokkedahl med cremet timiansauce
- Langtidsstegt nakke af ellevangsgris med urtepesto
- Rødt, saftigt oksecuvetter og ægte sauce med brunet smør

Ost og det søde:

- To danske oste med blommesylt, æblekompot og ristet rugbrød
- Rødgrød med sat fløde og granola
- Kraftig chokoladecake med saltet karamel og olivenristet surdejsbrød

Tilvalg

- Surdejsbrød og smør, kr 15,- pr. kuvert
- Hummus, pesto eller tapenade, kr 45,- pr. kuvert
- Saft/kombucha, kr 125,- pr. liter
- Vin. Hvid el. rød, kr 225,- pr. flaske
- Mousserende vin, kr. 355,- pr. flaske

Vi tager forbehold for ændringer i menuen

Bestilling af buffet til levering er til minimum 15 kuverter.

Vi gør maden klar og anretter det pænt. Så det eneste det kræver af jer, er at pakke det ud og stille det frem. Der kan også arrangeres kokke og tjenere til anretning og servering på stedet. Dette er dog ikke indberegnet i prisen og skal tilkøbes.

Vi kan levere til jer for en pris af kr. 500,- samt afhentning. Eller i kan hente det hos os efter aftale. Vi skal have jeres bestilling og betaling senest syv hverdage før arrangementet.

Middagsmenu

I vores middagsmenu kan I vælge mellem en tre, fem eller syv retters menu.

I skal forret/mellemret, hovedret og ost/dessert. Kun ved køb af syv retter kan I vælge to hovedretter. Alle forretter/mellemretter og desserter kommer portionsanrettet Hovedretten kommer anrettet på fade, som folk kan dele hen over bordene eller som buffet.

- 3 retter kr. 300,-
- 5 retter kr. 450,-
- 7 retter kr. 575,-

Eksempel på en 3-retters menu

Forret

- Salat med røget makrel, ramsløg, dildsyltede agurker og pisket friskost

Hovedret

- Konfiteret kyllingelår fra Rokkedahl med cremet timiansauce, bagte gulerødder vendt med melisse, lunekrydderier og syltede skalotteløg. Samt små ristede kartofler vendt med citron, rødløg og løvstikke.

Dessert

- Kraftig chokoladecake med saltet karamel og olivenristet surdejsbrød.

Eksempel på en 5-retters menu

Forret

- Bagt rødbedetatar med peberrod, kapers og dild. Samt røget creme.

Mellemret

- Salat af håndpillede rejer med kogte æg, dild, purløg, kapers og mayonnaise
- Fjordskinke med solbærcreme og syltede jordskokker

Hovedret

- Rødt, saftigt oksecuvetter og ægte sauce med brunet smør, sprød hjertesalat med kogte emmerkorn, høvlet vesterhavsost, kapers, persille og grov senneps dressing. Samt ristet blomkål med mandler, estragon og æbleeddike.

Dessert

- Rødgrød med sat fløde og granola.

Eksempel på en 7-retters menu

Forret

- Bagt rødbedetatar med peberrod, kapers og dild, samt røget creme

Mellemret

- Høbagt selleri med grønålsremoulade og jordskokkechips
- Fjordskinke med solbærcrème og syltede jordskokker

Hovedret

- Langtidsstegt nakke af Ellevangsgris med urtepesto Saltbagt knoldselleri med sprøde oliven og trøffelcrème. Peberfrugter med salvie, ansjoser og stegt surdejsbrød, samt grov salat af spidskål vendt med æbler, friske ærter, dild og skalotteløg

Dessert

- To danske oste med blommesylt, æblekompot og ristet rugbrød
- Rødgrød med sat fløde og granola

Vi tager forbehold for ændringer i menuen

Bestilling af menuerne er til minimum 15 kuverter.

Vi kan levere til jer for en pris af kr. 500,- samt afhentning. Eller i kan hente det hos os efter aftale. Vi skal have jeres bestilling og betaling senest syv hverdage før arrangementet.

Fællesspisning

Fællesspisning er et koncept med en simpel ret med lidt grønt og brød til. Den er designet til jer, der mødes helt uformelt, spiser en god smagfuld sammenkogt ret og hygger sammen om måltidet. Prisen er nede og smagen er i top.

Pris kr.125,- + evt. tillæg

Retter

- Daal på flækærter, tomater, æbler, gulerødder og ingefær. Hertil yoghurt, spidskål salat og fladbrød
- Kamfounata. Marokkansk ratatouille med kikærter. Hertil spidskålsalat, yoghurt og fladbrød
- Cremet tomatsuppe med rodfrugter og røg. Hertil cremefraiche spidskålsalat og baguette
- Aloo chana masala med kartofler, kikærter kokos og tomater. Hertil yoghurt, spidskålsalat og fladbrød

- Rogan josh. Indisk gryderet med lam, masser af krydderier, løg, tomat, mandler og yoghurt. Hertil ris, grøn salat og focaccia brød. [tillæg kr. 50,-]
- Ragú alla bolognese på skært oksekød med pasta penne, frisk revet parmesan. Hertil grøn salat, cremefraiche og focaccia brød. [tillæg kr. 50,-]
- Boeuf stroganoff på skært oksekød med svampe, løg og knuste kartofler. Hertil cremefraiche, grøn salat og surdejsbrød. [tillæg kr. 50,-]

Tilvalg

- Rødgrød med sat fløde og granola, kr. 40,-
- Kraftig chokoladecake med saltet karamel og olivenristet surdejsbrød, kr 40,-
- Saft/kombucha, kr. 125,- pr. liter
- Vin. Hvid el. rød, kr. 225,- pr. flaske
- Mousserende vin, 355,- pr. flaske

Vi tager forbehold for ændringer i menuen

Bestilling af retterne til levering er til af minimum 15 kuverter. Vi gør maden klar og anretter det pænt. Det eneste I skal gøre er at pakke det ud og stille det frem.

Vi kan levere til jer for en pris af kr. 500,- samt afhentning. Eller i kan hente det hos os efter aftale. Vi skal have jeres bestilling og betaling senest syv hverdage før arrangementet.

Fingerfood

Grennessmindes fingerfood egner sig godt til receptioner og events, hvor I skal spise stående eller gående og snuppe en snack her og der. Vi sørger for, at maden er pænt anrettet og for masser af smag og knas i hver en bid. Igen så følger vi sæsonerne, vær derfor opmærksom på, at der kan være forespørgsler, vi ikke kan opfylde på de ønskede datoer.

Pris kr. 25,- plust eventuelt tillæg. Der skal bestilles minimum 3 snacks pr. person og max 50 af hver stk.

De grønne

- Slices af høbagt selleri med trøffelcreme, ristet valnød og forkullet hvidløg
- Bagt rødbedetatar med peberrod, kapers og dild, samt røget creme
- Stegt blomkål med estragoncreme, mandler og geleret æbleeddike
- Sprød jordkok med solbæremulsion og malt
- Grønne asparges m frisk gedeost og sprøde oliven
- Radiser med rygeost, karse og forkullet hvidløg
- Sprød kartoffel med løvstikke og malt

Dem fra havet

- Sprød salat med ansjoscreme, revet vesterhavsost og dildsyltede agurker
- Salat med røget makrel, ramsløg, dildsyltede agurker og pisket friskost
- Salat af håndpillede rejer med kogte æg, dild, purløg, kapers og mayonnaise, tillæg kr. 10,-
- Gravad torsk med letsyltet cherrytomat, pisket gedeost og basilikum
- Rimet kammusling med kombucha, skal af lime og perlebyg, tillæg kr. 10,-
- Kartoffel og taskekrabbe med stikkelsbær og østersurt, tillæg kr. 10,-
- Urtesalat med muslingeemulsion på sprødt torskeskind. [tillæg 10,-]

Dem fra gården

- Fjordskinke med solbæcreme og syltede jordskokker, tillæg kr. 10,-
- Unghanemousses med sprøde oliven og dildsyltede agurker
- Syltet svinebryst med grønne løg, stikkelsbæremulsion og oxalis, tillæg kr. 10,-
- Andebryst med persillepuré, syltet græskar og karse, tillæg kr. 10,-
- Gravad okseinderlår med karljohancreme, sprøde løg og let syltet glaskål, tillæg kr.10,-
- Grillet oksehøjreb penslet med masterstock, korianderstilke og perlebyg, tillæg kr. 10,
- Selleritaco m oksetatar, løvstikke, glasløg og ørredrogn, tillæg kr. 10,-

Tilvalg

- Surdejsbrød og smør, kr.15,- pr. kuvert
- Hummus, pesto eller tapenade, kr 45,- pr. kuvert
- Saft/kombucha, kr. 125,- pr. liter
- Vin. Hvid el. rød, kr 225,- pr. flaske
- Mousserende vin, kr. 355,- pr. flaske

Vi tager forbehold for ændringer i menuen.

Bestilling af fingerfood til levering til minimum 20 kuverter. Vi gør maden klar og anretter det pænt. Så det eneste det kræver af jer, er at pakke det ud og stille det frem. Vi kan også arrangere kokke og tjenere til anretning og servering på stedet. Dette er dog ikke indbereget i prisen og skal tilkøbes.

Vi kan levere til jer for en pris af kr. 500,- samt afhentning. Eller i kan hente det hos os efter aftale. Vi skal have jeres bestilling og betaling senest syv hverdage før arrangementet.

Julemad

Julen på Grennessminde er en kombination af de klassiske retter, som er justeret lidt med nye friske tiltag. Vi har sammensat tre menuer bestående af syv, ni eller elleve retter. Derud kan I vælge mellem flere tilvalg efter smag og lyst.

- 7 retter, kr 325,-
- 9 retter, kr. 455,-
- 11 retter, kr. 575,-

Menu 1

- Gammeldags modnede hvide sild vendt m dild og havtorn, peberrodscreme og rødløg
- Fjordskinke med solbærmayonnaise, dildsyltede agurker og sprøde jordskokker
- Marineret grønkål salat vendt med friske æbler, ristede hasselnødder, karse og friskost
- Lun syltet rødkål med solblær kombucha, krydderier, kvæder og æbler
- Små ristede kartofler vendt i cremet grønkål
- Andesteg med Konfiterede lår og vinger. Andebryst glaseret ind i masterstock og sauce lavet på skroget, blommer og brunet smør
- Ris a la mande med kirsebærsauce og mandel krokant

Menu 2

- Gammeldags modnede hvide sild vendt m dild og havtorn, peberrodscreme og rødløg
- Fjordskinke med solbærmayonnaise, dildsyltede agurker og sprøde jordskokker
- Marineret grønkål salat vendt m friske æbler, ristede hasselnødder, karse og friskost
- Lun syltet rødkål med solblær kombucha, krydderier, kvæder og æbler - lun
- Cremet emmerkorn med bagte pære, ristede valnødder, vesterhavsost og merian
- Små ristede kartofler vendt i cremet grønkål - lun
- Andesteg med Konfiterede lår og vinger. Andebryst glaseret ind i masterstock og sauce lavet på skroget, blommer g brunet smør - lun
- Syltet gris stegt og med karamelliserede persillerødder og tyttebær, samt creme lavet på Douglasgran
- Ris a la mande med kirsebærsauce og mandel krokant

Menu 3

- Gammeldags modnede hvide sild vendt m dild og havtorn, peberrodscreme og rødløg
- Salat af håndpillede rejer med kogte æg, dild, purløg, kapers og mayonnaise
- Fjordskinke med solbærmayonnaise, dildsyltede agurker og sprøde jordskokker.
- Tatar af okseinderlår med syltet knoldselleri, løvstikkeemulsion og glasløg
- Marineret grønkål salat vendt med friske æbler, ristede hasselnødder, karse og friskost
- Lun syltet rødkål med solblær kombucha, krydderier, kvæder og æbler - lun
- Cremet emmerkorn med bagte pære, ristede valnødder, vesterhavsost og merian

- Små ristede kartofler vendt i cremet grønkål - lun
- Andesteg med Konfiterede lår og vinger. Andebryst glaseret ind i masterstock og sauce lavet på skroget, blommer g brunet smør - lun
- Syltet gris stegt og med karamelliserede persillerødder og tyttebær, samt creme lavet på Douglasgran
- Ris a la mande med kirsebærsauce og mandel krokant

Grønne tilvalg

- Bagt rødbedetatar med peberrod, kapers og dild, samt røget creme, kr. 45,-
- Marineret fennikel m ristede anis og appelsincreme, kr. 45,-
- Bagte jordskokker med Karljohan creme og let syltet glaskål, kr. 45,-
- Høbagt selleri med grønkålsremoulade og jordskokkechips, kr. 45,-
- Saltbagt knoldselleri med sprøde oliven og trøffelcreme – lun kr. 75,-
- Stegt spidskål med karamelliserede persillerødder og tyttebær, samt creme lavet på Douglasgran, kr. 75,-

Ekstra tilvalg

- Salat med røget makrel, ramsløg, dildsyltede agurker og pisket friskost, kr. 45,-
- Paté med cornichoner og grov sennep, kr. 45,-
- Gravadvokseinderlår med Karljohancreme, sprøde løg og let syltede glaskål, kr. 55,-
- Lun leverpostej med kryddersyltede rødbeder og grov sennep – lun, kr. 55,-
- Medisterpølse med stuvet hvidkål og ribs – lun, kr. 55,-

Skal I holde bryllup, konfirmation, barnedåb, eller har du en event, hvor du har brug for noget ud over det sædvanlige, er vi klar til i samarbejde med jer om at sammensætte den helt rette menu, eller I kan vælge de mellem menuer, som ligger klar.

Bryllup

Hos os på Grennessminde kan I til jeres bryllup få sammensat en menu lige efter jeres ønsker. Vi kan tilbyde jer alt fra fingerfood til en gallamiddag med så mange retter, som hjerte begærer.

Vi leverer maden klar, så I kun skal pakke det ud. Vi kan arrangere tjenere og kokke og i kan lade os sørge for alt det praktiske. Hvis I er ude efter et perfekt sted til at holde jeres bryllup, så kom og besøg vores grønne oase på Snubbekorsvej i Taastrup. Her har vi et væksthuse og en dome med udsigt til marker fyldt med grønt og blomster fra vores gartneri. Det er stedet til de perfekte bryllupsbilleder.