



Sæsonmenu



# Sommer

**JUNI - JULI - AUGUST**

**399,- kr pr. kuvert menu**

Varmrøget laks med rygeostcreme, citron og fennikel

Urtetilberedt sødmælks kalveculotte med dampede grønt og gulerodspuré på brunet smør

Tender pork skinkesteg marineret i honning og vanilje med tynde bladbeder

Melonsalat vendt i sød chili dressing med sesam kerner og rucola

Spidskålssalat marineret i solbærmarmelade med tørret tranebær

Kogte halve kartofler vendt i sennepsvinagret med urter

Brandade kartoffel med hvidløg og rørt med jomfru olivenolie

Senneps dijon sauce med syltet fransk estragon

Vanilje panna cotta med jordbær symfoni og chokolade brud

**Tilkøb til buffeten:**

**Pris 99,- kr ekstra pr. ret - skal tilkøbes til hele selskabet**

Ærtesuppe med bobler, pisket fløde, friske ærter og urter fra haven

Citron vakumeret perlehøne med salt bagte jordkokker og chips

Spinat salat med sukkerærter og appelsinfileter vendt i syltede skalotteløg

Nedkogt rødvins glace med salt citron og monteret med smør

2 slags oste med oliven og knækbrød

\*Mulighed for at tilkøbe asparges i juni måned

*Hvis denne menu ikke falder i din smag, så kontakt mig gerne for at skræddersy en menu efter din smag  
Min. bestilling til 12 kuverter*



## Efterår

SEPTEMBER - OKTOBER - NOVEMBER

399,- kr pr. kuvert menu

Urterig torskesalat med citron brocken gel, saltet og vakumerede radiser

Langtids tilberedt oksebov med saltbagt selleri og syrlig selleri pure

Unghane bryster med syltede svampe og stegte majs

Kornsalat med pesto, solsikkekerner og grønt

Salat af nye courgetter med ristede mandler og sennep

Kogte petit kartofler vendt i smør, persille samt salt

Pommes fondant tilberedt med urter og hvidløg

Hertil peberrodsvelouté

Mørk chokolade mousse i skåle med knas og pynt

Tilkøb til buffeten:

Pris 99,- kr ekstra pr. ret - skal tilkøbes til hele selskabet

Graved svinemørbrad med dild sifon og syltede grønne tomater

Rosa stegt lamme culotte fra Irland med stegte broccoli buketter og syltede stokke

Jordskokke salat med citron marinerede æbler og sprødt grønt

Sauce borderlaise med røget marv, skalotteløg og hakkede urter

2 slags oste med oliven og knækbrød

*Hvis denne menu ikke falder i din smag, så kontakt mig gerne for at skræddersy en menu efter din smag  
Min. bestilling til 12 kuverter*



# Vinter

DECEMBER - JANUAR - FEBRUAR

399,- kr pr. kuvert menu

Lyn stegt laks vakumeret i kraftig soya lage med pisket creme fraiche og grønt

Langtids tilberedt svinekam med "æbleflæsk" smagt til med salvie og hertil puffet spæk

Braiseret kalve spidsbryst med knuste beder og bede crudité

Fint snittet rødkål vendt i honning og senneps vinagret med tranebær

Blomkåls couscous med bredbladet persille og sprøde salater

Hvidløgs confiterede kartofler med krydderurter vendt i salt

Pommes macaire med persille

Svampe sauce med syltede svampe og hakket skalotteløg

Kirsebær cheesecake med bunden i vejret

Tilkøb til buffeten:

Pris 99,- kr ekstra pr. ret - skal tilkøbes til hele selskabet

Fasanterrin med råmarineret skovbær og salturt

Sprængt andebryst med kål vendt i brunet smør og müsli

Krydret kikærte salat med tørrede chili og citron skal

Sauce Marco Polo med coqnac, hvidvin og madagasca peber

2 slags oste med oliven og knækbrød

*Hvis denne menu ikke falder i din smag, så kontakt mig gerne for at skræddersy en menu efter din smag  
Min. bestilling til 12 kuverter*



## Forår

**MARTS - APRIL - MAJ**

**399,- kr pr. kuvert menu**

Grillet tun med sesam mayonnaise og urter fra haven

Braiseret lammebov med confiteret elefanthvidløg og stegte gulerødder vendt i rosmarin

Bacon barderet unghanebryst med rødløgskompot med balsamico og syltede rødløg

Hvedekerner med spæde salater og soltørret tomat

Sprøde salater "vasket" i syrlig yoghurt med krydderurter

Ovnbagte kartofler med maldon havsalt og knuste hvidløg

Grov kartoffelmos smagt til med brændt citron, estragon og rørt med olivenolie

Peber sauce lavet på madagasca peber og rosen peber

Små æblekager med portvins makroner og sød ribsgelé

**Tilkøb til buffeten:**

**Pris 99,- kr ekstra pr. ret - skal tilkøbes til hele selskabet**

Let røget kyllingebryst med råmarinerede tyttebær og havreflager

Kalvefilet med sous vide urte porre og puffet kartoffel

Selleri salat med friske æbler og hakket citron verbena vendt i honning vinagret

Sauce Robert med hvidvin monteret med koldt smør og fransk dijon sennep

2 slags oste med oliven og knækbrød

\*Mulighed for at tilkøbe asparges i maj måned

*Hvis denne menu ikke falder i din smag, så kontakt mig gerne for at skræddersy en menu efter din smag  
Min. bestilling til 12 kuverter*



## Natmad

Pris 99,- kr ekstra pr. natmad - skal tilkøbes til hele selskabet

Høns i asparges med tomat og persille i luksus skaller

Pølsebord med et udvalg af lækre pølser hertil surt og sødt plus brød

Hotdogs med alt tilbehør der hører hertil

Kartoffelsuppe med sprødstegt bacon, bacon crûtons og blandede brød

## Børnemenuer

Kan tilvælges til børn op til 12 år for 79,- kr pr. kuvert

Pasta kødsauce med revet ost

Hjemmelavede frikadeller med kartofler og grøntsagsstave

Ovnbagte kyllingelår med kartofler og grøntsagsstave

*Hvis denne menu ikke falder i din smag, så kontakt mig gerne for at skræddersy en menu efter din smag  
Min. bestilling til 12 kuverter*



# Unik Catering

## Salgs- & leveringsbetingelser

---

### Priser:

#### *Fast-pris arrangement:*

Når der bliver aftalt et selskab, bliver prisen fastlagt ud fra enten et fast-pris arrangement, eller ud fra en kuvert pris. I tilfælde af at selskabet bliver beregnet ud fra et fast-pris arrangement vil dette stå under rubrikken "aftalt pris" og samme gælder, hvis det er en kuvert pris.

#### *Kuvert pris:*

En fast kuvert pris er givet med udgangspunkt i det antal gæster der er oplyst ved prissætning af kuvert prisen. Justeres antallet af gæster med mere end 2% i henhold til nedenstående regler for justering af antal gæster, ændres kuvert prisen.

### Justering:

Justering i gæsteantal, menu'en, eventuelle allergier mm. skal ske skriftligt senest 14 dage inden datoen for afviklingen af det bestilte arrangement. Sker der ændringer indenfor de 14 dage, tillægges en regulering på 200,- kr pr. ændret kuvert.

### Betaling:

Der forudbetales 50% af arrangements samlede pris, hvorefter endelig ordrebekræftelse på arrangement fremsendes inden 7 dage efter betalingen. Forud betalingen skal være overført senest 4 uger inden datoen for afviklingen af det bestilte arrangement.

Forud betalingen dækker eventuelle udgifter ved aflysning såsom råvarer (hvis de ikke kan afbestilles), men også de timer der er blevet brugt på at forberede det bestilte arrangement. Afregningen sker til en timeløn på 350,- kr.

### Aflysning:

Aflysning skal ske skriftligt senest 4 uger inden datoen for afviklingen af det bestilte arrangement. Hvis arrangementet aflyses før de 4 uger er der ingen afregning.

### Krav på godtgørelse:

Ved afbestilling af hele selskabsarrangementet eller reduktion på mere end 10 procent:

- Til og med 6 døgn før afviklingen af det bestilte arrangement kan hotellet eller restauranten m.v. kræve en godtgørelse, der svarer til 50 procent af prisen for de afbestilte ydelser.
- Senere end 6 døgn før afviklingen af det bestilte arrangement kan hotellet eller restauranten m.v. kræve en godtgørelse, der svarer til 75 procent af prisen for de afbestilte ydelser.

**No show:**

Ved manglende fremmøde (no show), til det bestilte arrangement gives der ikke nogen refundering og kunden hæfter for den fulde og aftale pris for hele arrangementet, som står beskrevet på selskabsaftalen.

**Kørsel:**

Skal det bestilte arrangement afholdes mere end 10 km væk fra Fredericia pålægges der en betaling for kørsel på 10,- kr pr. kørte kilometer. Skulle det ske at der skal betales bro- eller vejafgift, tillægges dette beløb til den fulde pris for det bestilte arrangement.

**Øvrige generelle betingelser:**

I så fald noget ikke står beskrevet i denne overenskomst henvises der til Horesta's overenskomst for selskabsarrangementer, kurser og konferencer. <http://www.horesta.dk/>