

# Julies Kødgryder

---

Skal du holde fest eller bare en lille frokost for en håndfuld venner, så er Julies Kødgryder vejen til at undgå selv at skulle stå i køkkenet - og alligevel få frisklavet mad. Jeg laver mad til mellem 2 og 50 personer.

Jeg laver både klassiske danske retter, retter med masser af grønt (også rent vegetarisk) og retter inspireret af fjerne egne, f.eks. Indien, Nordafrika, Italien eller Cajun-køkkenet.



Menuen sammensættes i samråd med dig som kunde. Du betaler for råvarer og dertil kr. 350,- pr. time. Evt. ekstra hjælp kan formidles.

## Eksempler på menuer:

### Forår

- *Blinis m. stenbiderrogn, grønne asparges og røget ørred*
- *Kalvemørbrad m. serranoskinke og salvie, citronkartofler, dampet spinat m. feta*
- *Rabarbertrifli m. hjemmelavede makroner*

### Efterår

- *Svamperisotto*
- *Dyrekølle m. svampe-rødvins-sauce, engelske kartofler, jordskokæblesalat, bagte rødbeder og rødløg*
- *Æblekage med chokolademousse og kaffecrunch*

### Buffet

- *Sild med hjemmelavet karrysalat*
- *Spinattærte m. feta*
- *Langtidsstegt flæskesteg m. rødkål*
- *Kyllingebryst med parmaskinke*
- *Kartoffelsalat med avocado, agurk, oliven, feta og græskarkerner*
- *Et udvalg af oste*
- *Hjemmebagt landbrød og rugbrød*
- *Chokoladekage m. hindbærcoulis*

## Kontakt:

Julie Bjergbakke, tlf.: 86823315, mobil: 25707038, mail: [loen@dadlnet.dk](mailto:loen@dadlnet.dk)