

freunde

catering
2019



Vi tilbyder catering ved min. 10 kuverter
til f.eks. events, arrangementer, konfirmationer,
fødselsdage, frokostaftaler mm.

Café Freundes koncept bygger på hjemmelavet mad, der er til at forstå
- det synes vi smager bedst!

På de følgende sider finder du en masse lækre menuer
sammensat efter årstidens råvarer
i samarbejde med vores dygtige køkkenchef.
Lad dig inspirere til dit næste arrangement!

Maden kan afhentes i caféen i Trekroner eller blive leveret mod et
gebyr ved minimum 20 kuverter.

Leveringsgebyr i Roskilde og omegn: 250,-
Ved levering uden for Roskilde, kontakt os for pris.

Der tages forbehold for ændringer i pris og menuer

T: 61 69 02 78

M: catering@cafe-freunde.dk



www.cafe-freunde.dk



[/freundetrekroner](https://www.instagram.com/freundetrekroner)



[/freundedk](https://www.facebook.com/freundedk)

freunde



catering

2019

VEGETARISKE MULIGHEDER

Vegetarbøf
Vegetar frikadeller
Porretærte
Marokkansk gryderet m.
abrikos og dadler
Dampet torskeloin
1 stk. varmrøget laks

Menu 1

Citronstegt kylling
Timianstegte kartofler
Pesto
Rabarberkompot
Avocadosalat
Focacciabrød med smør

139,- pr. kuvert

Menu 2

Citronstegt kylling
Timian-stegte kartofler
Pesto
Rabarberkompot
Oksedeller med tzatziki
En fyldig salat
Focacciabrød med smør

159,- pr. kuvert

Menu 3 - Den grønne (Vegetar)

Små stykker porretærte med rygeostcreme på bund af salat
Avocadosalat
Buddha bowl med kikærter, blandede grøntsager og hummus
Focacciabrød med smør

159,- pr. kuvert

*Tilkøb: Citronstegt kylling: 39,-

Menu 3 skal bestilles af minimum 5 kuverter som tillæg til en anden menu

T: 61 69 02 78

M: catering@cafe-freunde.dk



www.cafe-freunde.dk



[/freundetrekroner](https://www.instagram.com/freundetrekroner)



[/freundedk](https://www.facebook.com/freundedk)



catering 2019

Tapasbuffet 1

Pølser, oste, pesto, oliventapenade, oliven og valnødfigenkompot
Avocadosalat
Porretærte med rygeostcreme
3 slags hjemmebagt brød og smør

169,- pr. kuvert

Stor Tapasbuffet 2

Hønsesalat og laksemousse med sprødt rugbrød
Pølser, oste, pesto, oliventapenade, oliven og valnødfigenkompot
Avocadosalat
Fyldig salat
Porretærte med rygeostcreme
3 slags hjemmebagt brød og smør

249,- pr. kuvert

T: 61 69 02 78

M: catering@cafe-freunde.dk



www.cafe-freunde.dk



[/freundetrekroner](https://www.instagram.com/freundetrekroner)



[/freundedk](https://www.facebook.com/freundedk)

freunde



catering

2019

Forårs/sommer salater

Freundes populære avocadosalat

Med salat, saltristede nødder, tomat, fetatern, rødløg, edamamebønner, avocado og senneps- og honningvinaigrette.

Spidskåls- og bønnesalat

Med rødløg, hytteost, ristede mandler og hvidvins/honningvinaigrette.

Speltsalat

Med peberfrugt, rødløg, persille, granatæble og soltørrede tomater.

Sommersalat

Med hovedsalat, jordbær, feta, ærter og balsamicodressing.

Pastasalat

Med ovnbagte cherrytomater, soltørrede cherrytomater, rødløg i tern, mozzarella med hvidløgs-basilikumolie.

Vandmelonsalat

Med mynte, feta og rødløg.

89,- pr. kuvert som hovedret

35,- pr. kuvert som tilbehør til menu

T: 61 69 02 78

M: catering@cafe-freunde.dk



www.cafe-freunde.dk



[/freundetrekroner](https://www.instagram.com/freundetrekroner)



[/freundedk](https://www.facebook.com/freundedk)



catering 2019

VEGETARISKE MULIGHEDER

Vegetarbøf
Vegetar frikadeller
Porretærte
Marokkansk gryderet m.
abrikos og dadler
Dampet torskeloin
1 stk. varmrøget laks

Forårsmenu

Marts, april og maj

Menu 1

Estragonstegt kalvecuvetter
Smørbagte gulerødder
Spidskål/bønnesalat med rødløg,
hytteost, ristede mandler
og hvidvins/honningvinaigrette
Sesamstegte kartofler
Brød og smør

Voksne 149,- / Børn op til 12 år 99,-

Menu 2

Estragonstegt kalvecuvetter
Lammekølle stegt med hvidløg og rosmarin
Smørbagte gulerødder i flere farver
Spidskål/bønnesalat med rødløg, hytteost,
ristede mandler og hvidvins/honningvinaigrette
Sesamstegte kartofler
Hovedsalat med jordbær, feta, ærter og balsamicodressing
Brød og smør

Voksne 209,- / Børn op til 12 år 169,-

Forret

Røget lakseroulade med
rygeostcreme, ristede
kapers og ærteskud.
Brød og smør
59,- pr. pers.

Natmad

Kartoffel/porresuppe
med brød og smør
59,- pr. pers.

OBS: SKAL BESTILLES MIN. 5 DAGE FØR AKTUEL DATO

T: 61 69 02 78

M: catering@cafe-freunde.dk



www.cafe-freunde.dk



[/freundetrekroner](https://www.instagram.com/freundetrekroner)



[/freundedk](https://www.facebook.com/freundedk)



catering 2019

VEGETARISKE MULIGHEDER

Vegetarbøf
Vegetar frikadeller
Porretærte
Marokkansk gryderet m.
abrikos og dadler
Dampet torskeloin
1 stk. varmrøget laks

Sommermenu

Juni, juli og august

Menu 1

Unghanebryst bagt med mozzarella
og soltørrede tomater
Ovnbagt broccoli og blomkål
med pesto og syltede rødløg
Hjertesalat med ærter,
blancherede asparges, dild,
soltørrede tomater og mormordressing

Kartoffelsalat med forårsløg, asparges og purløg
Focacciabrød og smør
Voksne 159,- / Børn op til 12 år 99,-

Menu 2

Unghanebryst bagt med mozzarella og soltørrede tomater
Ovnbagt broccoli og blomkål med pesto og syltede rødløg
Hjertesalat med ærter, blancherede asparges, dild,
soltørrede tomater og mormordressing
Kartoffelsalat med forårsløg, asparges og purløg
Hvidvinsbagt torsk

Vandmelonsalat med feta, rødløg og mynte
Focacciabrød og smør
Voksne 209,- / Børn op til 12 år 169,-

Forret

Rejesalat
Friséesalat med radiser, forårsløg
og spicy thousand island dressing
med brød og smør

69,- pr. pers.

T: 61 69 02 78

M: catering@cafe-freunde.dk



www.cafe-freunde.dk



[/freundetrekroner](https://www.instagram.com/freundetrekroner)



[/freundedk](https://www.facebook.com/freundedk)



catering 2019

VEGETARISKE MULIGHEDER

Vegetarbøf
Vegetar frikadeller
Porretærte
Marokkansk gryderet m.
abrikos og dadler
Dampet torskeloin
1 stk. varmrøget laks

Efterårsmenu

September, oktober og november

Menu 1

Estragonstegt kylling
Årstidens ovnbagte grøntsager.

Lun pastasalat med bacon,
savoykål, løg og hvidløg

Couscoussalat med rødløg, soltørrede tomater,
peberfrugt, tranebær og agurk

Focacciabrød og smør

Voksne 159,- / Børn op til 12 år 99,-

Menu 2

Barderet svinemørbrad

Estragonstegt kylling

Årstidens ovnbagte grøntsager; gulerod, selleri,
marksvampe, porrer, pastinak og rødløg

Lun pastasalat med bacon, savoykål, løg og hvidløg

Couscoussalat med rødløg, soltørrede tomater,
peberfrugt, tranebær og agurk

Fennikelsalat med æble, rødløg og radiser vendt med
grofthakket dild og appelsin- og æblevinaigrette

Focacciabrød og smør

Voksne 209,- / Børn op til 12 år 169,-

Forret

Blinis med citronrimmet laks,
rygeostcreme og rødløg
og brød og smør

59,- pr. pers.

Natmad

Kartoffel/porresuppe
med brød og smør

59,- pr. pers.

OBS: SKAL BESTILLES MIN. 5 DAGE FØR AKTUEL DATO

T: 61 69 02 78

M: catering@cafe-freunde.dk



www.cafe-freunde.dk



/freundetrekroner



/freundedk



catering 2019

Efterårs/Vintersalater

Rødbede-couscoussalat
med limevinaigrette og ristede solsikkekerner

Bulgur salat
med tørrede abrikoser, persille og saltristede mandler

Pestobagte rodfrugter
med feta, feldsalat og granatæblekerner

Grønkålsalat
med tørrede figer, appelsin, appelsinvinaigrette
og honningbagte valnødder

*89,- pr. kuvert som hovedret
35,- pr. kuvert som tilbehør til menu*

T: 61 69 02 78

M: catering@cafe-freunde.dk



www.cafe-freunde.dk



[/freundetrekroner](https://www.instagram.com/freundetrekroner)



[/freundedk](https://www.facebook.com/freundedk)



catering 2019

VEGETARISKE MULIGHEDER

Vegetarbøf
Vegetar frikadeller
Porretærte
Marokkansk gryderet m.
abrikos og dadler
Dampet torskeloin
1 stk. varmrøget laks

Vintermenu

Januar, februar og marts

Menu 1

Ølbraiserede svinekæber
Grov kartoffelmos med
knoldselleri, timian og hvidløg
Blomkålssalat med bagte pærer,
rucola, tørrede tranebær
og hasselnødder
Bagt rødbedesalat med gedeost,
kirsebær og kirsebærvinagrette
Focacciabrød og smør
Voksne 159,- / Børn op til 12 år 99,-

Menu 2

Ølbraiserede svinekæber
Kalkuncuvette stegt med honning og salvie
Ovnbagte rodfrugter
Grov kartoffelmos med knoldselleri, timian og hvidløg
Blomkålssalat med bagte pærer, rucola,
tørrede tranebær og hasselnødder
Bagt rødbedesalat med gedeost, kirsebær
og med en kirsebærvinagrette
Focacciabrød og smør
Voksne 209,- / Børn op til 12 år 169,-

Forret

Vitello Tonnato med
tunsauce, kapers
og rødløg. Brød og
smør
69,- pr. pers.

Forret

Blinis med
citronrimmet laks,
rygeostcreme og
rødløg. Brød og smør
69,- pr. pers.

Natmad

Kartoffel/porresuppe
med brød og smør
59,- pr. pers.

OBS: SKAL BESTILLES MIN. 5 DAGE FØR AKTUEL DATO

T: 61 69 02 78

M: catering@cafe-freunde.dk



www.cafe-freunde.dk



[/freundetrekroner](https://www.instagram.com/freundetrekroner)



[/freundedk](https://www.facebook.com/freundedk)



catering 2019

VEGETARISKE MULIGHEDER

Vegetarbøf
Vegetar frikadeller
Porretærte
Marokkansk gryderet m.
abrikos og dadler
Dampet torskeloin
1 stk. varmrøget laks

Festmenu som buffet

Forret

Ristet rugbrød med laksemousse
Små stykker porretærte med
rygeostcreme på bund af salat

Hovedret

Kalvemørbrad
Timianstegte kartofter, hertil kold bearnaise-mayo
2 fyldige salater efter årstidens grønt
Kyllingespyd med peanutbuttersauce
Pulled pork mini burgere med barbecuesauce og coleslaw (byg-selv)
Focacciabrød med flagesalt og olivenolie

Dessert

Hindbærmousse i glas pyntet med lækrebær/frugt
Konditorens Gâteau Marcel

329,- pr. kuvert / voksen
269,- pr. kuvert / barn (op til 12 år)
Min. 15 kuverter

T: 61 69 02 78

M: catering@cafe-freunde.dk



www.cafe-freunde.dk



[/freundetrekroner](https://www.instagram.com/freundetrekroner)



[/freundedk](https://www.facebook.com/freundedk)



catering 2019

Receptions-menu 1

Thaimarineret oksekød lagt i både af hjertesalat
Pulled pork mini burgere med barbecuesauce og coleslaw (byg-selv)
Mozzarellakugle med basilikum og semi-dried tomat på pind
Rucola bundet ind med parmaskinke
En lækker, fyldig salat
Ristet rugbrød med laksemousse og hønsesalat (byg-selv)
Bruchetta med friske tomater og hvidløg (byg-selv)
Focacciabrød med smør og pesto

249,- pr. person

GELDER VED MIN. 20 PERSONER

Receptions-menu 2

Små trekantsandwich med laksemousse
Ristet rugbrød med hønsesalat (byg-selv)
Mozzarellakugle med basilikum og semi-dried tomat på pind
Rucola bundet ind med parmaskinke
En lækker, vegetarisk salat i små glas
Focacciabrød og smør og pesto

139,- pr. person

GELDER VED MIN. 20 PERSONER

T: 61 69 02 78

M: catering@cafe-freunde.dk



www.cafe-freunde.dk



[/freundetrekroner](https://www.instagram.com/freundetrekroner)



[/freundedk](https://www.facebook.com/freundedk)



catering 2019

"Madkurve" til 2 personer

lavet i en brun papirpose med hank

Hver pose indeholder:

- 4 halve sandwich (2 slags - kød, fisk, vegetar)
- 2 skåle med salat (årstidens grønt samt nødder og feta)
- 1 skål/glas med grøntsagsstænger
- 1 skål hummus
- 2 små glas med frisk skåret frugt

Kniv, gaffel og servietter til 2 personer

Alt service er engangs

100,- pr. person

3 madder

på Freundes hjemmebagte rugbrød.

Vælg imellem: roastbeef,
hønsesalat, laksemousse, hummus &
avocado

99,- for 3 stk

T: 61 69 02 78

M: catering@cafe-freunde.dk



www.cafe-freunde.dk



[/freundetrekroner](https://www.instagram.com/freundetrekroner)



[/freundedk](https://www.facebook.com/freundedk)



catering 2019

Desserter

- Rund kage/tærte til 12 personer 350,-
Konditorkager 39,- pr. pers.
- Bradepandekager 25,- pr. pers. - min. 15 personer
(Brownie, gulerodskage el. brunsviger)
- Hindbær- eller hvid chokolademousse i glas 39,- pr. pers.
- Hindbær- eller hvid chokolademousse i glas og
valnøddebrownie 59,- pr. pers.

Kager til specielle begivenheder

- Bryllupskage 50,- pr. pers.
- Kager overtrukket med marcipan 45,- pr. pers.
- Kagemand lavet af brunsviger til 20 pers. - 229,-
- Fødselsdagsboller 30 stk. med glasur og bamser - 229,-

Hjemmebagt bagværk

- Ølandshvedebrød ca. 600 g. - 30,-
- Valnøddebrød ca. 600 g. - 30,-
- Rugbrød ca. 1 kg. - 35,-
- 1/2 focaccia brød (hvidt eller groft) ca. 900 g. - 75,-
- 1 helt focaccia brød (hvidt eller groft) ca. 1850 g. - 150,-

T: 61 69 02 78

M: catering@cafe-freunde.dk



www.cafe-freunde.dk



[/freundetrekroner](https://www.instagram.com/freundetrekroner)



[/freundedk](https://www.facebook.com/freundedk)



catering 2019

Morgenmad og kaffe

Menu 1

Hjemmebagt morgenbolle med smør og ost
kaffe, te, mælk, sukker

49,- pr. pers.

Menu 2

Hjemmebagt morgenbolle, pålæg, smør
æblejuice, kaffe, te, kildevand, skåret frugt

99,- pr. pers.

Sandwich

4 slags sandwich
Okse, hønsesalat/bacon, laksemousse eller kartoffel/avocado (vegetar)
65,- pr. pers.

Kage, frugt, kaffe og te

79,- pr. pers.

T: 61 69 02 78

M: catering@cafe-freunde.dk



www.cafe-freunde.dk



[/freundetrekroner](https://www.instagram.com/freundetrekroner)



[/freundedk](https://www.facebook.com/freundedk)



catering 2019

Brunch buffet

Røræg og pølser (kan erstattes med vegetarfrikadeller)

Avocadosalat

Årstidens salat

Små stykker porretærte

Laksemousse i små glas

Hønsesalat med bacon i små glas

Muffins med kartoffel, forårsløg, bacon og ost

2 slags ost og 1 slags skåret pølse

Skyr med granola

Frugtfad

Muffins med blåbær og hvid chokolade

Pandekager m. flormelis

Hjemmelavet valnøddebrød, ølandshvedebrød, rugbrød samt smør

169,- voksne. 129,- børn

Frokostbuffet

Hønsesalat med bacon

Laksemousse med syltede rødløg

Roastbeef med pickles og sprøde friterede løg

Kyllingespyd med peanutbutter sauce

Avocadosalat

Små stykker porretærte med rygeost creme

Hjemmelavet valnøddebrød, ølandshvedebrød, rugbrød samt smør

199,- pr. pers.

TILKØB TIL BRUNCH- OG FROKOSTBUFFET (Pris pr. kuvert - min. 10 pers.)

Ekstra skåret pølse: 35,- Ekstra ost: 35,- Avocado: 19,-
2 kyllingespyd m. peanutbutter sauce: 39,- Hønsesalat m. bacon: 35,-
Belgisk vaffel m. flormelis og barmarmelade: 49,- Croissant: 15,-
Friskpresset juice 39, Hjemmelavet smoothie: 45,-

T: 61 69 02 78

M: catering@cafe-freunde.dk



www.cafe-freunde.dk



[/freundetrekroner](https://www.instagram.com/freundetrekroner)



[/freundedk](https://www.facebook.com/freundedk)