

# mat-templet - take away

## Vår Danska plattor



### Platta nr.1

Marinerad sill /lök & kapris  
Rödspätte file / remoulade & citron  
Hönssallad / sparris  
Hemmagjorda Danske frikadeller  
inlagd gurka / potatissalad  
Hemmagjort leverpastej  
med bacon / champinoner  
Dansk fläskstek / hemmagjort  
inlagd gurka / rödkål  
Ost / vindruvor/ parika

Pris pr. person 175:-  
Ink. Bröd / smör

### Platta nr.2

Varmrökt lax med sås verte  
Ägg och räkor med majonnäs  
Hemmagjorda Danske frikadeller  
inlagd gurka / potatissalad  
Soja marinerad ankbröst med  
sesamfrön och citrus sallad  
Fläskfile champignon à la creme  
Dansk hönssallad med ananas  
Fransk brie med druvor

Pris pr. person 198:-  
Ink. Bröd / smör

Alla platter kan ändras med  
säsongen tårta till en pris på 10:-

På samma sätt kan plattorna ändras  
till kallt bord, dock minst 10. kuvert  
och med en ökning på 10:- kuvert.

telefon: 145 45

### Platta nr.3

Skagenröra  
med kaviar  
Nobel lax  
Från Stefan pålssons  
Hemmagjorda frikadeller  
inlagd gurka potatissalad  
Marinerad Kyckling  
med inlagd gurka  
Rostbiff på rygbiff  
med romoulade/stekta lög ringe  
Dansk fiskfile  
med räkor/ kaviar  
Brie ost  
glaserad med dadler

Ink. bröd och smör  
Pris pr. person 222:-

### Platta nr.4

Curry sill med lög och kapris  
Färsk Rökt lax med sparris och dill  
Dampet och stekt spättfile  
Stekt ankabryst med rödkål och plommon  
Fläskfile med Curry creme och bacon  
Rostbiff med blöde lög  
Gorgonzolaost  
Med rödlög och ägg gula

Pris pr. person 235:-  
Ink. Bröd / smör

### Vår barn platta

1 Röd Dansk pölse  
med senap och ketchup  
Hemmagjorda Danske  
frikadeller  
inlagd gurka / potatissalad  
Dansk Fiskfile  
med remoulade och citron  
Kycklingklubba  
med gurka och tomat  
frukt och godis

Pris pr. barn 115:-  
Ink. Bröd / smör  
webb [www.mat-templet.se](http://www.mat-templet.se)  
e.mail [mat@mat-templet.se](mailto:mat@mat-templet.se)

Beställning minst 2 dag innan - Minsta beställning 2. personer