



**KRAGERUP & KO**  
*energien på bordet*

## Reception

*For dem der vil stikke af med fly efter vielsen. For dem hvor mor og far stolt har inviteret alle vennerne. For dem der er til lette og hurtige retter. For de sociale og festlige eller for dem der kun kunne få tid i kirken kl. 10.00.*

### Sprødt og knasende

Plantainchips af sprøde caribiske madbananer med hvidløgs mayonnaise  
Nødder og græskarkerner med spidskommen, honning og cayennepeber  
Popcorn med trøffelolie og parmesan  
Sprøde brød med karljohanmayo  
Chips af blå kartofler, rodfrugter og lotusrod  
Grissini med parmesan, timian og pesto  
Crudités af sprøde grøntsager med safran aioli

### Tapas

Butterdejsstænger med ansjos og krydderurter  
Ristet landbrød med torskebrandade, citronolie og chorizo  
Shot glas med gazpacho, rødløg og løvstikkeolie  
Små tærter med spinat og gedebrie  
Fyldt minipiment med tun, kapers og olivenolie  
Serranoskinke med manchego og friske figner  
Diverse marinerede oliven og ristede mandler med havsalt og røget paprika  
Steak tatar på crouton med peberrodsaioli og kapers  
Tortilla med rødløgschutney, persille og hvide bønner  
Stick med tigerrejer og ferskner, estragon og hvidløg

### Franske Fristelser

Butterdejssnegle med basilikumpistou  
Østers med lakserogn og dild  
Laksetatar med grov sennep, creme fraiche og vagtelæg  
Jomfruhummerhaler på spid med rouille  
Canapé med røget laks og avocado  
Grillet kammusling med rosmarin og bayonneskinke  
Tomattærter med gratineret gedeost  
Små løgtærter med bacon  
Parmaskinke med bagte figner marineret i rosmarin og honning  
Terrine foie gras med ristet æble og sellerikompot  
Grillede lammekoteletter marineret med provencalske urter  
Chokoladetrøfler

### **Kragerup Classics**

Crostini med toscansk kyllingepaté og råsyltede grøntsager  
Små peberfrugter med kapers og ansjos  
Tortilla "stack" med rygeost, oliventapenade og laksetatar  
"kinesisk" rejetoast med sort sesam  
Mini tartelet med krabbesalat, vanille aioli og karse  
Cocktailtomat med tun og grønne oliven  
Ristet landbrød med hummus og citronmarineret laks  
Sprøde sesamcrackers med tuntatar og wasabidressing  
Bresaola sandwich med grillet piment og rucolasmør  
Mini panini med fennikelsalami og fennikelsalat  
Små wraps med lammekød, harissa og agurk  
Røget andebryst med marineret pære og pecorino  
Gedeost og parmaskinke rullet i grillet aubergine  
Chicken wings "buffalo style" med blue cheese dressing og blegselleri  
Jordbær dyppet i hvid og mørk chokolade  
Mini muffins

### **Priseksempel:**

Fra 25,- pr. enhed

*Det perfekte arrangement for os betyder, at det er perfekt for Jer. Trods kokkens ære og stolthed kan alt derfor ændres eller tilføjes*

## Sæson Menu

### De 6 årstider

*Det er altid en succes, at samle gode venner og familie omkring bordet til et veltillavet og velanrettet måltid. Vi har gennem flere år arbejdet på at skabe de rigtige gastronomiske rammer til enhver årstid med udgangspunkt i sæsonens friskeste råvarer – derfor har vi opdelt året i 6 årstider, af respekt for råvarerne. Vi håber, at vores lange rejse gennem gastronomien kan give inspiration til Jeres fest.*

### Januar og Februar

Terrine foie gras med andeconfit  
Vildt karse, græskarkerner og syltet græskar

Hummerbisque ”a la bouillabaisse” med skaldyrsterrine,  
rouille og høvlet fennikel

Oksefilet rullet i karl johan og pancetta  
Kartoffelpuré, bearnaisesmør, rødvinssauce og rucola

Tebstrup gedeost på crouton med tørrede figner og balsamico

Hvid og mørk chokolademousse med espressosauce og abrikoser i vanille

### Marts og April

Frissé med syltede jordskokker, stenbiderrogn, røget laks og vagtelæg

Braiseret svinebryst på løgsoubise, sprød bacon og æblesalsa

Lammeryg gnedet i citrontimian  
Sauce med hvidløgsflager, kartoffelgalette og skorzonerrødder

Dansk kornblomst med chutney af perleløg og gule rosiner

Cheesecake med citron, salsa af eksotiske frugter og brombærcoulis

### Maj og juni

Grillede kammuslinger og chorizo på blomkålpuré med citronolie og brøndkarse

Jordkokkesuppe med trøffelolie, jordkokkechips, lakserogn og tigerrejer

Kalvefilet fyldt med krydret spinat og løvstikke  
Marinerede små kartofler, grønne asparges, puré af ramsløg og sherrysauce

Manchego med grillet piment og rosmarinhonning

Rabarbersky med rabarbersorbet, råcreme og ingefær

### **Juli og august**

Grillet tun i pancetta med tunmayo, bagte dadeltomater, rødæg og kapers

Blomkålsbisque med hummersalat og brøndkarsecreme

Kronstyrfilet med parmaskinke  
Majsflager, kirsebær, kantareller, nye kartofler og portvinsauce

Pecorino med bagte oliven, tomater og olivenolie

Panna cotta med vanille, marinerede jordbær og basilikumis

### **September og oktober**

Carpaccio af kronstyr med pastinakchips, vild karse og æblecidersirup

Majsbisque med gedeostecreme og ”efterårsrulle” med kantareller og rejer

Andebryst rullet i peberbacon, æbler og kastanjer.  
Kartoffel-selleripuré og calvadossauce

Roquefort med syltede valnødder, frissé og æblechips

Saffranpocheret pære med nougat, kanelis og karamelsauce

### **November og december**

Torsk med persillecrust, rødbedesalsa, citronolie og sprød bacon

Carpaccio af laks og havtaske med citrussalat, parmesan og rucola

Oksestripløin med morkler, brøndkarse, foie gras terrine, madeirasky og ”maxim” kartofler

Trøffelpecorino med marinerede pærer og timianhonning

Mørk chokoladefudge på browniebund, vanilleis og syltede kirsebær

#### **Priser:**

3 retter 325,-

4 retter 350,-

5 retter 400,-

*Det perfekte arrangement for os betyder, at det er perfekt for Jer. Trods kokkens ære og stolthed kan alt derfor ændres eller tilføjes.*

## **Retro Menu**

*Vores nyfortolkning af de gode gamle 80'ere – hvorfor ikke – på ny...*

### **Rejecocktail:**

Tigerrejer med røget chili, avocado, mango og koriander

### **Tartelet med høns:**

Butterdejs tærte med syltet unghanelår, svampe,  
asparges og karry sauce

### **Boeuf Bearnaise:**

Langtidsstegt oksefilet, bearnaise relish  
Onion rings og en halv bagt kartoffel med mos og parmesan  
Grøn salat med mormor dressing og krydderurter

### **Banana Split:**

Karameliseret banan, friske bær, karamel is og espresso sauce

### **Pris:**

kr. 350,-/kuvert

## **Nordafrikansk Inspirationsmenu**

*Masser af små retter inspireret af rejser i Nordafrika, en kæmpe overdådig buffet, eller en masse små anretninger på bordene.....*

### **Mezze**

Fladbrød med nigella, mynteolie og hvidløg  
Bagte rødbeder med spidskommen, koriander og gedefeta  
Marinerede gulerødder med fennikel, mynte og lime  
Hummus med brændt peber  
Små bagte kartofler med sesam og persille  
Baba ganoush. Salsa af auberginer, agurk, tahin og oliven  
Marrokansk oliventapenade  
Cous cous med grillede grøntsager og kikærter

### **Fisk**

Hårdt ristet laks med marrokansk bbq sauce  
Grillet sardin på ristet pita og hvid bønne puré  
Ristet tun med "african spice" og gulerods-agurkesalsa  
Marineret blæksprutte med chili, syltede rødløg, citronconfit og ristet blomkål  
Tigerreje spyd med dukkah på ris med mango og granatæbler

### **Kød**

Lammeryg med spidskommen, spicy harissa og mynte yoghurt  
Lammeskank "tagine" med syltet citron, mynte og oliven  
Grillet kyllingebryst på couscous med granatæbler og pistaciesmør  
Carpaccio af oksefilet med brøndkarse, chermoula (marrokansk pesto) og brøndkarse  
Andebryst gnedet med nelliker og kanel. Hertil spinatsalat med grillet citron dressing og mandler  
Spyd med kylling og merguezpølse. Hertil bulgur med persille og mynte

### **Dessert**

Mandel-appelsin kage med mangosirup og creme fraiche  
Dadel og figentærte  
Marinerede frugter i myntesirup

### **Priseksempel:**

Valg af 4 mezze, 2 fisk, 2 kød, 1 dessert kr. 325,-/kuvert

## Caribisk Inspireret Buffet

*Jesper Kragerup er ekspert i eksotiske krydderier efter at have kokkereret i Caribien i flere år. For at skabe den rette stemning og vedligeholde vores gode forhold til de temperamentsfulde og begavede vestindiske kokke benytter vi nogle steder udtryk, som intet almindeligt menneske forstår meget af. Selvom vi forsøger at forklare det meste i forbindelse med retten, er det ingen skam at spørge kokken. Til gengæld lover vi, at det hele smager som en stor, dejlig bid af varme himmelstrøg.*

### Snacks

Majs foccacia med black bean hummus, trøffelolie og forårsløg  
Plantain chips af madbananer med aioli af bagte hvidløg  
Ristede mandler, græskarkerner og nødder i spidskommen og cayennepeber

### Supper

Gazpacho med sherry, røget chili og jomfruhummerhaler  
Græskarsuppe med ingefær, kokosmælk og korianderolie  
Black-bean suppe med tomatsalsa, creme fraiche og sprøde forårsløg

### Fisk

Skaldyr ceviche med kokosmælk, ingefær og jalapeños  
Caipirinha marineret laks på melonsalat med rødløg og cashewnødder  
Tigerrejer på brændt tomat gazpacho og grillet piment  
Terrine af grillet tun og mango med noritang og chilipesto  
Hårdt ristet tun med cajunspice, lime og agurkesalsa med sorte bønner og koriander

### Kød

Karamelliseret andebryst med allehånde og nelliker serveret med mangochutney  
Kyllingesticks med jamaicansk jerk spice, mangosalsa og yoghurt dip  
Oksefilet med sød anchochili, rødløgsrelish og salsa roja  
Adobo marineret svinekam med chorizo og grillet ananassalsa

### Grønt

Syltede svampe og majsflager med brøndkarse  
Quesadillas med rødløgschutney, cheddar og citrongræs  
”Gallo pinto”. Ris og sorte bønner med spidskommen, citron og mild chili  
Vandmelon og agurk med feta, syltede rødløg og græskarkerner  
Salat af blå, røde og nye kartofler med koriander og avocado  
Bagte bønner med rom, honning og chorizo  
Caesarsalat med croutoner, lime, mango og spicy pecannødder

### Dessert

Frugtsalat af eksotiske frugter i sirup med vanille og stjerneanis  
Key lime cheesecake  
Brownie med banan og nougat  
Mango cheese cake med passionsfrugt coulis og mild chili karamel  
Chokoladebombe med flydende flødekaramel og syltede kirsebær

### Priseksempler:

Snacks 25,- pr. enhed  
Valg af to fisk, to kød, tre grønt og en dessert 325,- pr. kuvert

## **Antipasti Buffet**

*Denne eksklusive menu er stærkt inspireret af det klassiske og altid populære Italienske køkken. Vi har ladet os inspirere af de bedste retter og skabt en buffet, der vil blive samtaleemne til de mange efterfølgende fester. Til gengæld er der en ting, vi ikke kan levere men som altid følger med, når de bedste retter serveres i de små landsbyer i det sydlige Toscana, og det er Mama. Hende må I tænke Jer til eller selv skaffe.*

### **Fisk**

Carpaccio af tun med blodappelsin og caponata  
Grillede jomfruhummerhaler med gremolata og peberrod  
Carpaccio af laks og havtaske med basilikum og citronolie  
Panzanella. Tomater, grillede courgetter, ansjoser og croutoner  
Mini pizza med små kartofler, ansjoser, citronolie og lakserogn

### **Kød**

Vitello tonnato. Kolde skiver kalvekød med tunsauce, kapers og persille  
”Stegt” carpaccio af kalvemørbrad i krydderurter med basilikumolie, balsamico og pecorino  
Parmaskinke med friske figer i honning, balsamico og rosmarin  
Fennikel salami med høvlet fennikel, appelsin og trøffelolie  
Crostini med ”toskansk” fuglelever  
Bresaola sandwich med grillet peberfrugt og rucola  
Grillet oksemørbrad med rucola og pecorino med trøfler

### **Grønt**

Grillet polenta med bøffelmozzarella, langtidsbagte tomater og basilikum  
Bruschetta med bagte svampe, rosmarin og gedeost  
Grillet foccacia med oliventapenade  
Bagte figer med citrontimian og pecorino  
Grillet aubergine rullet omkring ricotta og soltørrede tomater  
Mini pizza med pepperonata, kapers og oliven  
Tomatsalat med avocado, sprøde rødløg og mozzarella  
Marinerede artiskokker og rødløg i jomfruolie

### **Dessert**

Panna cotta med vanille og syltede frugter  
Tiramisu med hindbærcoulis

### **Priseksempler:**

Snacks 25,- pr. enhed  
Valg af to fisk, to kød, tre grønt og en dessert 325,- pr. kuvert

## **Søde Sager**

*Hos Kragerup & Ko vil vi gøre vores bedste for, at Jeres fest bliver noget særligt, og vi har derfor skabt et utraditionelt udvalg af de traditionelle kager. Der er nemlig ingen som siger, at det unikke ikke kan skabes af utraditionelle kulinariske oplevelser.*

### **Bryllupskager**

Grand Marnier kage med hvid og lys chokolade samt årstidens bær

Tiramisu med hindbær

Nougat og banan kage med brændt meringue

Chokolade trøffelkage med armagnac og karamel

### **Petits Fours**

Sarah Bernhard med hvid chokolade og mokka

Chokolade trøfler med Baileys

Karamelfudge rullet i hakket peanutt

Pecan praliné kager

Biscotti med pistacienødder og pinjekerner

Lys chokolade brownie

Jordbær overtrukket med hvid og mørk chokolade

Trøfler med ingefær og chili

Mørk chokolade fyldt med abrikoser i jamaicarom

### **Priseksempler:**

Bryllupskage per person 45,- pr. kuvert

3 slags petit fours 35,- pr. kuvert

## Natmad

*Vi mener, at natmaden skal være nem at anrette. Natmaden skal vække appetitten og stille sulten hos enhver, der har danset, drukket, snakket, kysset, grinet, pjattet, flirtet og sunget. Vi garanterer, at vores forslag lever op til disse krav.*

Krydret tomatsuppe med basilikumpesto og crème fraiche  
serveret med hjemmebagt brød

Stærk Ungarsk gullasch suppe med røget paprika,  
serveret med hjemmebagt brød

Rød Thai curry med kokosmælk, ananas og basilikum. Serveret med jasminris

”Pølsebord” med parmaskinke, chorizo, paté og emmentaler  
hertil serveres oliventapenade, tomat pesto, kapers og hjemmebagte ciabatta boller

Sandwich med eksempelvis hjemmelavet hønsesalat med bacon og tunsalat med cornichoner

Indisk ”vindaloo” curry med kylling eller lam hertil serveres rispilaf, hjemmelavet æblechutney og  
spicy agurkesalat samt naan brød

## Champagne Brunch

*Champagne Brunch er for alle, der ikke orker at åbne gaver i festtøj, for festaberne, for dem der ikke har hyret rengøring, for dem der ikke lider af tømmermænd, for dem der ikke skal måneder til Caribien eller bare for dem, der gerne vil afslutte en smuk dag med de mennesker, der var med til at gøre den til noget helt særligt.*

Friskpresset frugtjuice  
Smoothies med mango og banan  
Spansk cava fra mindre producent i det nordlige Spanien

Friskbagt brød og rugbrød  
Økologisk smør og ost  
Hjemmelavet nutella med nødder  
Skovbærmarmelade med kanel  
Røræg og vildsvinebacon  
Amerikanske pandekager *eller* french toast med banan og akaciehonning  
Økologisk yoghurt med hjemmelavet müsli  
Caesar salat med sprøde croutoner og parmesan  
Blåbær muffins

### Priseksempler:

Suppe 45,- pr. kuvert  
Pølsebord & sandwich 55,- pr. kuvert  
Indisk karryret 65,- pr. kuvert  
Brunch 200,- pr. kuvert inklusiv champagne

*Det perfekte arrangement for os betyder, at det er perfekt for Jer. Trods kokkens ære og stolthed kan alt derfor ændres eller tilføjes.*

**Vi har bl.a. kokkereret for:**

Abbott Laboratories

AIDS-Fondet

Capitellum

Capman Invest

Co & Høgh

Danica Pension

Danmarks Evalueringsinstitut

Danmarks Radio

Dyrberg/Kern

Egmont Magasiner

Emperion

Ernst & Young

E-Sense

Filmskolen

Forsvarsministeriet

Fridthjof Film

General Cologne Re Scandinavia

Glaxosmithkline

House of Prince

Info Media Huset

Knud Holscher Arkitekter

Lightship Chartering

Lind Cadovius

LO

NNIT

Nordea

Novozymes

Propaganda

Property Group

Red Barnet

Regus Business Centre

Republica

Saatchi & Saatchi

TDC

Telmore

Triumph International

Trygvesta

Ørestadselskabet