

Om os

God mad laves fra bunden

Historien om liv og mad er også historien om en livslang passion for gode råvarer og maden man kan lave af disse. Dette er ikke bare en dansk historie – livet har været fyldt af rejser til spændende udkroge af verdenen og det skinner igennem på vores menu og tilgang til madlavning.

Der er højt til loftet i vores menu, og begrænsningerne er få når det kommer til at skabe madoplevelser for vores gæster og catering kunder. Vores tilgang er glæde, passion og kærlighed til vores metier som køkkenakrobater.

I køkkenet hænger der et skilt med teksten ”hvis du keder dig er det fordi du gør noget forkert”. Vi keder os aldrig og eksperimenterer altid i baggrunden med nye spændende sammensætninger hvilket skinner igennem på vores arrangement- og cateringmenuer.

Til daglig holder vi til i Orø Forsamlingshus hvorfra vi leverer til store dele af Sjælland, men også afholder arrangementer for vores kunder med indbygget natur- eller kulturoplevelse, efter kundens ønske.

Vi glæder os til at servicere dig/jer!

Orø Forsamlingshus

Brøndevej 24, Orø - 4300 Holbæk

Reservation af arrangement: +45 24 20 56 73

E-mail: info@livogmad.dk - Web: www.livogmad.dk



Menu

For Arrangementer & Catering



Orø

Vi holder til på Orø. Kun 1 time fra København og 30 min. fra Holbæk

Orø – Isefjordens perle – er et fantastisk ferie- og udflugtssted for børnefamilier, naturelskere og livsnydere.

Orø er kærlighed og tid til hinanden. Orø er den friske luft, vandet og stilheden. Men samtidig er Orø også kendetegnet ved det særdeles aktive fællesskab, hvor interesser dyrkes sammen og opretholdes af den helt unikke ildsjæle-kultur.

Om du er turist eller tilflytter så tager Orø imod dig med åbne arme og giver dig mulighed for at opleve denne ø-kultur, som byder på alt fra vandring på trampestierne, cykeltur evt. på lejecykel, verdensklasse havørredfiskeri, kulturhistoriske museumsbesøg, eller måske en dukkert ved stranden og meget mere. Orø er for alle, og det er tættere på end du tror med kun 1 time fra København og 30 min. fra Holbæk!

Orø tilbyder idyliske rammer for dit arrangement!



Menukort

Minimum 25 personer.

Sammensæt din egen 3-retters menu

Sammensæt en fantastisk 3-retters menu, én forret, én hovedret og én dessert fra vores menukort til **kun kr. 265,-** (bemærk venligst: hvis der udfør en ret står Dagspris kan ekstra tillæg forekomme). Mod et tillæg på kr. 15,- per kuvert kan dette tilbud også leveres som catering.

Pakkelsen med 3-retters menu

Du kan også vælge en “pakkeløsning” inklusive blød bar, med 5 eller 7 timers arrangement, hvor du sammensætter én forret, én hovedret og én dessert fra menukortet.

Pris for arrangementer med blød bar finder du længere fremme i denne brochure.

Forretter

(Serveres efter sæson til selskaber med minimum 25 personer.)

Jan/Feb/Marts

Torskerillettes

m/rødbede, sennepskorn og citrusfløde

Norsk Fjordlaks (røget og fersk)

m/syrnet fløde, saltagurk, egen rogn og urter

Ballotine af Perlehøne

m/syltet nødder, ruccola, soltørret tomater, basillikum

Souffle af hvid fisk

A la Nage, krebshealer, persilleolie

Hummer Bisque

m/cornelles og cognac fløde

April/Maj/Juni

Hvide el Grønne Lammefjords Asparges

m/sauce Mousseline og fjordrejer (dagpris)

Carpaccio af Mørbrad

m/variation af tomater, parmesan, nødder, ruccola pesto

Krabbesalat

m/ærteskum , estragon, tomat pickles, kiks af rugbrød

Vagtelbryst

m/variation af svampe, sauce Banyle, soltørret tranebær

Skindstegt Vesterhavs Torsk

På leje af spidskål, majsfløde og hummer bisque

Juli/Aug/Sep

Røget laks

m/grønne asparges i egen creme, ærter, champagne sabayonne

Grilled Tun

m/wasabi, citrus salat,grisinni, tomatkompot

Rødtunge Roulade

m/Fennikel, ærter, dild crème, krydderurter

Confit af Kalvehaler

m/soltørret tranebær, æblesalat, blomkåls-skum, kantareller

Røget Ørred

m/lime-senneps fløde, sommer selleri, hindbær, balsamico sirup

Okt/Nov/Dec.

Kalveterinne

m/pastinak creme, æbler, nødder, salater, abrikos

Gåsebryst Sezuan

m/rodfrugt pickles, timian, græskar shot

Perlehøne creme-suppe

m/kammuslinger, urter og safran skum

Stegt Rødfisk

m/appelsin fondue, rødkål med honning og timian, persilleolie

Lakse Ballotine

m/sauce verte, hummer , peberrod , karse

NB. Alle forretter serveres med hjemmebakket brød og smør.

Hovedretter

(Serveres efter sæson til selskaber med minimum 25 personer.)

Helstegt kronstyrfilet

Bagt med spinat/persille, dertil rodfrugtgratin, svampe og Creme de Cassis sauce

Helstegt Kalvefilet

m/Citron-timian, spinattærte, ærteskum og carotter, sezuanpeber-sauce

Gråand

m/honningstegte selleri med timian, spinatsouffle, morkelsauce

Perlehønebryst

Svøbt i bacon, bagte pastinakker, tomatkompot, og egen sky

Oksemørbrad Wellington

Mørbrad i butterdej med svampe-panade, skinke, trøffelsky, løgkompot

Helstegt Okseculotte

m/ratatullie, Bønner i Bacon, Bernaise sauce

Helstegt Kalvesteg

m/carotter, nye Porrer, Selleri og Peberrods creme

Oksebryst presset

m/persillerod, Majs, Ærter, Estragonsky

Oksemørbrad Helstegt

m/rødløgskompot, selleri, svampe, spinatsouffle, timian glace

Kalvemørbrad helstegt

m/svamperagout, artiskok med tomat, estragon glace

Oksehaleragout

Vol a vent med perleløg, Gulerødder, nye ærter, creme af egen sky

Bornholmerhane Bryst

m/sommerløg, bagte tomater, majs, egen sky med persille og timian

Vildsvineryg

m/glaseret med brun farin, stegte selleri, linser fra Pay, soltørret tomat

Confit af Kalvehaler

m/soltørret tranebær, æblesalat, blomkåls-skum, kantareller

Klassikere

Flækesteg med svær

m/rødkål, brunede kartofler, surt og sovs

Grydestegt Kylling

m/agurkesalat, rabarberkompot, egen skysauce med persille

Gammeldags Oksesteg

m/surt, bønner, ribsgele, glaserede perleløg, brunede kartofler

Hakkebøf

m/bløde løg, surt, og sovs

Wienersnitzel

m/ærter, dreng, skysauce, brasede kartofler

Pocheret Laks

m/carotter, porrer, Hollandaise, hvide kartofler

Hovedretter

(Serveres efter sæson til selskaber med minimum 25 personer.)

Fiskeretter

Rødfisk a la Nage

m/ærteskum og vilde ris

Rødtungefilet

Gratineret med mornay sauce, spinat og svampe

Bagt Norsk Laks med blå Birkes

m/æblesalat, selleri, rødbeder, orange-fondue

Pighvar Merlot

m/perleløg, spinat og kraftig rødvinsglace

Skindstegt Vesterhavs Torsk

m/rødbede, bacon, mild sennepscreme

Havtaske Hale

m/pure af pastinak, svampe, sauce Blanc med purløg

Desserter

(Serveres efter sæson til selskaber med minimum 25 personer.)

Jan/Feb/Marts

Gateau Marcel lagt på Chokobund

Dertil creme af Tahiti Vanille

Passionsfrugt mousse med chokoladecreme på mandelbund

Dertil Abrikosparfait

Varm Chokolade fondant af Valrhona

Med vanilleparfait af 'Bourbon'

Karamelliseret valnøddetærte på mørdejsbund

Dertil Appelsinsorbet

Æble kanel tærte bagt med marcipan

Dertil vanille iscreme

April/Maj/Juni

Jordbær/rabarber mousse lagt på bisquit

Dertil egen sirup og sorbet

Sommerbær gratineret med sabayonne

Dertil vanilleparfait med krokant af pistacie

Blåbær bavaorise på hvid chokobisquit

Dertil passions sorbet og krokant

Rabarber terinne med hyldeblomst gele

Dertil hvid chokolade pafait

Chokolade mousse af Valrhona

Dertil jordbærsorbet tilsmagt med grønne madagaskarpeber

Desserter

(Serveres efter sæson til selskaber med minimum 25 personer.)

Juli/Aug/Sep

Bærtallerken med vanille iscreme el fløde

Dertil sprøde kiks

Brombær/blåbær clafoutis på mørdejsbund

Dertil appelsin parfait tilsmagt med mynte

Rabarber/Hindbær mousse på chokobisquit

Dertil vanillecreme og kompot

Hyldeblomst parfait tilsmagt med orangeblomst

Dertil hindbær og mandelkrokant

Solbær parfait lagt på mazarin

Dertil hvid chokolade ganache og melise

Okt/Nov/Dec.

Pæretærte med karamelliseret nødder bagt på mazarinbund

Dertil chantilly creme

Æblemousse lagt på chokobund

Dertil egen kompot med kanelcreme

Blomme bagt med zanzibar kanel bark og muskat

Dertil sabayonne og sprød pistacie

Lakridsparfait med appelsin lagt på fragillite

Dertil anisskum

Citrontærte med sprøde mandler

Dertil egen sorbet og karamelcreme

Supper

(Kan indgå som del af 3-retters menu – min. 25 kuverter)

Pris pr. kuvert aftales nærmere)

Gullaschsuppe

Kraftig Ungarsk suppe med flutes

Oksekødssuppe

m/urter, kød og mel boller, flutes

Tomatsuppe

m/advokado sorbet

Hummerbisque

m/hummer og cognacskum

Kold Ærtesuppe

m/fjordrejer og citruscreme (dagspris)

Muslingesuppe

m/urter og persilleolie

Aspargessuppe

m/grønne asparges, flutes

Natmad

(Kan indgå som del af 3-retters menu – min. 25 kuverter)

Pris pr. kuvert aftales nærmere)

Frikadeller

m/kartoffelsalat

Pølsebord

m/surt og kompotter

Italiensk Pølsebord

m/grisinni, cornichoner, tomat bagt med rosmarin

Biksemad

m/surt og bearnaise, rugbrød

Saltsnitter

m/div. pålæg

Chili con Carne

m/nachos og creme fraiche

Buffeter

Minimum 10 eller 25 personer.

(Se minimum i buffetbeskrivelsen)

Pakkeløsningen med Buffet (minimum 25 personer)

Du kan også vælge en med drikkevarer - Vores “pakkeløsning” inklusive blød bar, med 5 eller 7 timers arrangement.

Pris for arrangementer med blød bar finder du længere fremme i denne brochure.



Klassisk Buffet

(Til selskaber / arrangementer for minimum 25 personer.)

2 slags sild med løg og kapers
Røget laks med slik asparges
Fiskefilet med remoulade og citron

—————0-0-0—————

Hønsesalat med bacon og champignon
Leverpostej med rødbede og surt
Frikadeller med agurkesalat
Tarteletter med høns i asparges
Kamsteg med rødkål og surt
Glaseret skinke med flødekartofler

—————0-0-0—————

2 slags oste med druer og kiks

—————0-0-0—————

Gammeldags æblekage med makron og flødeskum

—————0-0-0—————

Kr 185.- pr kuvert

NB. Øl, vand, vin efter forbrug eller som pakkeløsning m/ fri blød bar.



Let Frokost Buffet

(Til selskaber / arrangementer for minimum 25 personer.)

Citrus marinert Laks med agurkerelish
Kalkun Ballotine med nødder og Pesto
Røget andebryst med tranebærkompot
Kalvespidsbryst med urtepickles
Rødspættefilet bonne femme
Udvalg af salater og grønt

—————0-0-0—————

Hjemmebagt brød og smør

—————0-0-0—————

Gateu Marcel chokoladekage med melon og mynte

—————0-0-0—————

Kr 245.- pr kuvert

Evt. Frokost Tallerken kan også bestilles ud fra frokostbuffet eller ønsker.
Pris aftales nærmere efter udvalg.

NB. Øl, vand, vin efter forbrug eller som pakkeløsning m/ fri blød bar.



Luksus Buffet

(Til selskaber / arrangementer for minimum 25 personer.)

Citrus marinert Laks med agurkerelish
Rare stegt tun med wasabi creme
Grønsags terinne med syltede tomater

—0-0-0—

Mousse af røget Kylling i vol a vent
Kalkun Ballotine med nødder og Pesto
Røget Andebryst med Tranebærkompot
Kalvespidsbryst med urtepickles
Rødspættefilet Bonne femme
Helstegt Oksefilet med sezuan peber sauce
Dyrekølle marineret i brun farin, med spidskål el savoykål (sæson)
Årstidens kartoffel

—0-0-0—

2 slags oste med druer og tilbehør

—0-0-0—

Udvalg af salater og grønt
Hjemmebagt Brød og smør

—0-0-0—

Gateu Marcel chokoladecake med melon og mynte

—0-0-0—

Kr 345.- pr kuvert

NB. Øl, vand, vin efter forbrug eller som pakkeløsning m/ fri blød bar.



Brunch Buffet

(3 timers arrangement – minimum 10 personer.)

Kaffe/The og juice ad libitum

—0-0-0—

Kaffe/The og juice ad libitum

Yoghurt m/müsli og honning
Røræg med Bacon
Stegte cocktail pølser
Chorizo pølse
Lufttørret skinke
Kogt skinke
spegepølse
rullepølse
Oliven/soltørrede tomater/surt
Bagte tomater med timian
4 slags oste
Frukt

Brød/Rugbrød
Smør og Marmelade

—0-0-0—

Kr 120.- pr kuvert

Mod tillæg: Hjemmelavede pandekager, Kr. 20,- pr. enhed pr. kuvert

NB. Ekstra drikkevarer betales efter forbrug

Julefrokost

Minimum 10 eller 25 personer.
(Se minimum i buffetbeskrivelsen)

Pakkeløsningen med Julebuffet (minimum 25 personer)

Du kan også vælge en med drikkevarer - Vores "pakkeløsning" inklusive blød bar, med 5 eller 7 timers arrangement.

Pris for arrangementer med blød bar finder du længere fremme i denne brochure.

Julebuffet

(Til selskaber / arrangementer for minimum 25 personer.)

Marineret sild med løg og kapers
Kryddersild med løg og kapers
Karrysild med æg og kapers
Rødspætte filet med citron og remoulade
Varm hjemmerøget laks på urtebund/syltede fennikel

Æg-Rejer med mayonaise og citron, dild
Hønsesalat med bacon
Kalvesylte med sennep og rødbeder
Frikadeller med agurkesalat
Medister med rødbeder og sennep
Glaseret skinke med stuvet spinat
Kamsteg med rødkål og surt

Brie og blåskimmel ost med druer og kiks

Ris a la mande med kirsebærsauce

—0-0-0—

Kr 245.- pr kuvert

Ekstra retter:

Andesteg med svesker og rødkål 45.- pr. kuvert
Mørbradbøf med bløde løg 45.- pr. kuvert
Blodpølse med sirup og kanelsukker 25.- pr. kuvert
Oksefilet med rødsløgskompot 35.- pr. kuvert

NB. Øl, vand, vin efter forbrug eller som pakkeløsning m/ fri blød bar.



Julebuffet Extravagance

(Til selskaber / arrangementer for minimum 25 personer.)

Andeconfit

Med sultana rosiner, urter og trøfler, foie gras

Stegt Rødfisk

Med rødkål orangefondue, tranebær,

Citrusgranite

Med granatæble

Gråand

Med svampe, pastinakpure, mørkelcreme,

Lakrids pafait

Med blodappelsin og figner

—0-0-0—

Kr 545.- pr kuvert

NB. Øl, vand, vin efter forbrug eller som pakkeløsning m/ fri blød bar.



3-retters Julemiddag

(Til selskaber / arrangementer for minimum 10 personer.)

Oksekødssuppe

Med urter, kød og mel boller, flutes

Flæsketeg med svær

Med rødkål, brunede kartofler, surt og sovs

Ris a la mande

Med kirsebærsauce og mandelgave

—0-0-0—

Kr 135.- pr kuvert

NB. Øl, vand, vin efter forbrug eller som pakkeløsning m/ fri blød bar.

Pakkeløsninger

(Til selskaber / arrangementer for minimum 25 personer.)

7 timers heldags- eller helaftensarrangement med drikkevarer, middag og natmad.

Som udgangspunkt er det:

- Velkomstdrink
- Fri *blød bar i 7 timer
- Husets vine ad libitum
- Kaffe efter middagen
- Cognac eller likør (avec), én pr. person
- Natmad/Afskedsmad
- Opdækning og pynt på bordene
- Tjenere under hele arrangementet

Pris pr. kuvert kr. 485,- + pris på menu buffet eller 3-retters.

0-0-0

5 timers hjem-efter-kaffen arrangement med drikkevarer og middag.

- Velkomstdrink
- Fri *blød bar i 5 timer
- Husets vine ad libitum
- Kaffe efter middagen
- Cognac eller likør (avec), én pr. person
- Opdækning og pynt på bordene
- Tjenere under hele arrangementet

Pris pr. kuvert kr. 375,- + pris på menu buffet eller 3-retters.

Vi har personale som meget gerne bliver hele natten og holder festen igang, men det koster Kr. 1.000,- pr. påbegyndt time udover de hhv. 5 eller 7 timer. Hertil kommer kr. 75 pr. person (oprindeligt antal personer).

* Fri blød bar indeholder: Øl, sodavand, isvand, rødvin og hvidvin. Nævnte drikkevarer kan frit bestilles under den aftalte arrangementetsperiode. Herefter betales der særskilt for drikkevarer som bestilles. Drikkevarerne betales ved arrangementets afslutning. Som det fremgår af pakkepriserne er der én avec til kaffen med i prisen.

Catering

(Til arrangementer for minimum 25 personer. 10 personer på Ørø)

Vi er leveringsdygtige i både det nyere og mere traditionelle køkken. Al maden bliver lavet fra bunden, eller leveret af særligt udvalgte leverandører. Se det store udvalg under arrangementer og ring og få et tilbud på dit arrangement.

Vores dækningsområde for catering:

