

MENUKORT februar 2024

Vores mad er i videst muligt omfang lavet af økologiske råvarer.

Pris for besøgende og gæster i Caféen: Hovedret: 49 kr. Dessert: 25 kr.

(Vi har dessert eller kage i cafeen man-fre, ring for at hører hvad dagens dessert eller kage er)

Ugedag	Dato	Hovedret	Kage/Brød/Dessert
Torsdag	1	Curryret med dagens fangst	Kage
Fredag	2	Hakkebøf med bløde løg, sovs og kartofler	Citronfromage
Lørdag	3	Koteletter i fad med ris	Muldvarpeskud
Søndag	4	Marineret svinekam med rodfrugter	Kage
Mandag	5	Brunkål med røget flæsk	
Tirsdag	6	Linsegryde med kokos og citrus	Kage
Onsdag	7	Boller i karry	
Torsdag	8	Gratineret lange med selleri og pesto	Kage
Fredag	9	Stegt flæsk med persillesovs	Chokolademousse
Lørdag	10	Gullasch med mos	Blomme tarte tatin
Søndag	11	Frikadeller med rødkål, sovs og kartofler	Kage
Mandag	12	Amagergryde	
Tirsdag	13	Tarteletter i det grønne med baconknas	Kage
Onsdag	14	Kyllingelår med coleslaw og kartoffelbåde	
Torsdag	15	Fisk ala Florentine med spinat	Kage
Fredag	16	Kalveculotte med bearnaises og Hasselback	Gl æblekage
Lørdag	17	Kalkuncuvette med sennep og bagt grønt	Budding med bær
Søndag	18	Farseret porre med dampet grønt	Kage
Mandag	19	Bøf Bourguignon	
Tirsdag	20	Tofu med nudler og sur/sød	Kage
Onsdag	21	Bøgens Kebabpizza	
Torsdag	22	Rejecocktail på ny	Kage
Fredag	23	Glaseret skinke med grønlankål og brunede	Bananasplit
Lørdag	24	Kylling frikassé i vinterhi	Trifli
Søndag	25	Søndagssteg	Kage
Mandag	26	Labskovs ala Bøgen	
Tirsdag	27	Svamperisotto med ærter og æble	Kage
Onsdag	28	Kyllingebryst med cajun samt bønner og majs	
Torsdag	29	Fish and chips med sauce tartar	Kage

Leveret fra Café Bøgen, Bøgeskovhus, Skovlundgårdsvej 51, 1.sal 8260 Viby, tlf. 2117-1056

Leveret til: Bøgeskovhus, Skovlundgårdsvej 55.1 og 2, 57. 1 og 2. kok Michel tlf. 2117-1197

Aftensmaden består af: smurte rugbrød med forskellige pålæg eller suppe.

(Ret til ændringer forbeholdes)

