



Kokken &
Tyren

GOURMET TO GO



Ægte madglæde og passion bag enhver menu



Gourmet to go

Gourmet to go. Det er kodeordet for Kokken & Tyrens mad ud af huset koncept. Du er vært og kan nyde at være sammen med dine gæster. Vi tager os af maden og vil gøre vores yderste for, at vi lykkes sammen. Også her kan vores køkkenchef få lejlighed til at spille på hele sit omfangsrige register.

Det gastronomiske niveau på mad ud af huset, er på højde med hvad der serveres i restauranten og alt efter arrangementets beskaffenhed, sendes der ofte kokke med ud for at sikre den optimale oplevelse ved bestilling af mad ud af huset.

Råvarer af højeste kvalitet

Vi har økologien i fokus, når vi udvælger de bedste råvarer til vores køkken. Vi ved hvor kødet kommer fra, og kan stå inde for den gode kvalitet og smag. Alle grøntsager er afhentet direkte fra Grønttorvet eller hos lokale leverandører. Vi har egen rygeovn hvori der varm- og koldryges alt fra fisk og fjerkræ til oksekød og ost.

7 grunde til mad ud af huset fra Kokken & Tyren



Gode råvarer
Rigelige mængder
God kvalitet hele vejen igennem
Tilberedt af veluddannede kokke
Økologisk kød & grønt
Ægte madglæde og passion
Restaurant oplevelse for dine gæster



Indhold

Buffet.....	4
Grillen.....	12
Menuer.....	14
Natmad.....	20
Tapas.....	22
Reception.....	24
Julefrokost.....	26
Festudlejning.....	28
Praktisk info.....	30

Buffeter

Giv dine gæster mulighed for at vælge frit mellem en bred vifte af lækkerier, med noget for en hver smag

Lad dig ikke begrænse
kombinér efter behov
tag en snak med os
hvis du har specielle ønsker

Alle buffeter bliver leveret med årstidens grøntsager, kartofler samt hjemmebagt brød & smør

Den klassiske

Specialiteter fra eget røgeri
Varmrøget laks med krydderdressing
Letrøget Antonius mørbrad med figenkompot
Sprød krydderurte salat

Helstegt Angus oksemørbrad med pebersauce, smørstegte svampe, samt cremet flødekartofler med hvidløg

2 modne gårdoste med oliven og valnødder

Hvid chokolade brownies med brombær og kanel

PRIS PR. KUVERT VED MIN. 10 PERSONER

3 retter
285,-

4 retter
305,-

Den Lette

Letrøget laks fra eget røgeri med urtecreme og dild

Salat af frisk rucola med skagen rejer, pesto og skalotter

Grillet kalvecoulotte med hvidløg, timian og samsø kartofler

Fransk unghane med parmaskinke, salvie og solmodne tomater

Fransk landbrie med oliven

Fransk chokolade kage med vaniliecreme og skovbær

4 retter
235,-

5 retter
265,-

6 retter
285,-

PRIS PR. KUVERT VED MIN. 10 PERSONER

Den Luksuriøse

Smørstegte kammuslinger med dildmayo,
skalotter og sprødt rugbrød

2 modne gårdoste med tilbehør

Mørk chokolade brownies med
kanelcreme og marinerede brombær

Friskpillede skagen rejer med hvidløg og kørvel

Grillet US Angus Okse mørbrad med
parmaskinke og salvie

Grillet andebryst med rosmarin
og salt bagte kartofler.

4 retter

285,-

5 retter

305,-

6 retter

325,-

PRIS PR. KUVERT VED MIN. 10 PERSONER





Den Vilde

Varmrøget laks fra eget røgeri med salat af frisk rucola, ristede solsikkekerner, dild og skalotter samt krydderurtedressing

Fransk løgtærte

Helstegt kalveculotte med svampe og estragon sauce

Kronhjortefilet med kompot af figner og mørk balsamico - hertil vildt sauce

Udvalg af modne gårdoste med oliven og valnødder

Mandel/æblekage med citroncreme

4 retter
265,-

5 retter
285,-

6 retter
305,-

PRIS PR. KUVERT VED MIN. 10 PERSONER



Den Populære

Letrøget Tun med kapers, kørvæl og skalotter

Parmaskinke med pigment og mynte

Grillet Antonius mørbrad med salvie og bacon

Kalvefillet med rosmarin, hvidløg og små samsøkartofler

Cremet chokolademousse med marinerede blommer og hjemmelavet daim

4 retter
255,-

5 retter
275,-

PRIS PR. KUVERT VED MIN. 10 PERSONER

Den uformelle

Letrøget laks fra eget røgeri
med sprød salat og urtedressing

Rosastegt Kalvecoulotte med stegte
kartofler, bagte hvidløg og ristede svampe

Chokoladekage med vaniliecreme
og marinerede skovbær

pr. kuvert
200,-

PRIS PR. KUVERT VED MIN. 10 PERSONER

Tilvalg buffeter

Cremede flødekartofler
med hvidløg og timian

35,-

Små stegte kartofler med
rosmarin,oliven og bacon

25,-

Cous Cous med mynte,kørvel
og grillede peberfrugter

25,-

Vælg i mellem

Rødvinsauce
Pebersauce
Svampesauce

10,-

3 stks hjemmelavet chokolade

35,-

2 små kager til kaffen

35,-

Ultimative salatbar

Rucola
Ristede græskarkerner
Edemamebønner
Parmasan
Solsikkekerner
Hjertesalat
Spidskål
Blomkål
Springløg
Rød peber
Frisk pasta
Croutons
Feta

Hjemmelavet pesto
Fransk dijon dressing

pr. kuvert
65,-



*Vi elsker at grille
året rundt - Lad os mødes
rundt om grillen og få en
snak om menuen*



Helstegt pattegris

pr. kuvert

245,-

Helstegt økologisk pattegris

Slagterens hjemmelavede grillpølser

Samsøkartofler med pesto og
græskarkerner

Små nye kartofler vendt med urter og
hvid balsamico

Solmodne tomater med
parmasan og kørvæl

Årstidens salat med dijon dressing
Langtidstegte hvidløg
Friskbagt rosmarin brød
Kryddersmør

Grillhygge

Hygge mens grillen bliver varm

Varmrøget laks med sommersalat,
græskarkerner og pesto
serveret med nybagt brød

På grillen

Spyd af marineret frilandskylling
Slagterens hjemmelavede grillpølser
Bøf af velhængt oksefilet
Majskolbe med kryddersmør
Skiver af landbrød med rosmarinolie

Dips og marinader

Thai dip med sesam og rørsukker
Mild chili sauce
Hvidløgssmør

Salater og grønne sager

Bagte solmodne tomater
med parmesan
Spidskål vendt i syrnede fløde
Små kartofler vendt i hvid balsamico,
rapsolie og krydderurter

pr. kuvert

245,-



Menuer

Nyd festen og få serveret
lækre menuer, tilberedt
af vores veluddannede kokke

Tyrens Favorit

pr. kuvert
289,-

Forret

Cremet hummersuppe med spidskål,
kørvel og friskbagt landbrød

Dessert

Rødgrød med vaniliefløde, hjemmelavet
daim og søde kanelkiks

Hovedret

Grillet US Angus oksemørbrad med vilde
svampe, jordsøkker, samsøkartofler og
rødvinsauce

PRIS PR. KUVERT VED MIN. 10 PERSONER



Gourmet

Forret

Krydderrøget laks fra eget røgeri med
dild mayo, fennikel og balsamico

Hovedret

Grillet økologisk kalvemørbrad med
parmaskinke og salvie,
Hertil smør stegte kartofler, salviesauce
og persillerødder

Dessert

Cremet chokolade mousse med
jordbær og brændte mandler

pr. kuvert
305,-

PRIS PR. KUVERT VED MIN. 10 PERSONER

Fra Havet

Forret

Lynstegt tun med kapers, skalotter og
dijoncreme

Hovedret

Ovnbagt vesterhavs torsk med
parmaskinke, jomfruhummer
og hvidvinsauce

Dessert

Årstidens bær med hvid
chokoladecreme og nøddeknas

pr. kuvert
275,-

PRIS PR. KUVERT VED MIN. 10 PERSONER



Meat Lovers

Forret

Carpaccio af okse med
parmasan, rucola, olivenolie
og sort peber

Hovedret

Grillet US rib-eye med perbesauce,
kartofler og bagte hvidløg

Dessert

Æbletærte med mandel og vaniliecreme

pr. kuvert
310,-

PRIS PR. KUVERT VED MIN. 10 PERSONER



Laks fra eget røgeri
og hjemmelavet sorbet is
Økologisk kød og grønt





Natmad

Karrysuppe med hønsekød,
ris og ristede kokos

Hjemmelavet rullepølse med løg
karse og hjemmebagt rugbrød

pr. kuvert
50,-



pr. kuvert
50,-

2 slags pølser, pate, brie, druer
samt hjemmebagt brød

pr. kuvert
65,-

Chili con carne
Hjemmelavet brød & smør
creme fraiche

pr. kuvert
70,-



Tapas

Spanske mandler og oliven
Letrøget laks fra eget røgeri
med urtecreme

Store Rejer imed hvidløgs aoli og kørvel

Solmodne tomater med pesto

Grillet Angus mørbrad med kaspers og
parmasan

Chorizo med granat æble og pigment

Antonius gris med parmaskinke og
salvie

Tortilla – spansk omelet

2 modne gårdsote med oliven

Spansk mandelkage med passionsfrugt
og mandelcreme



Tapas kan serveres ved
bordet eller som buffet

pr. kuvert

265,-



Reception

Direktøren

Varmerøget laks med mild urtecerme
Skagen rejer i sprød minikurv med dildmayo
Røget svinemørbrad med sennepscreme
Unghanebryst med soltørret tomat
Pølser svøbt i bacon
Lune små frikadeller
Fransk chokoladecake med valnødder
Bondebrie med ristede rugbrød

pr. kuvert

145,-

PRIS PR. KUVERT VED MIN. 10 PERSONER

Præsidenten

Letrøget laks med rygeost og purløg
Smørstegt kammusling med dild
Friske Skagen rejer med dildmayo
Unghane tarine med tomat og sennep
Små frikadeller med surt og timian
Kryddemarineret Angus mørbrad med parmasan
Moden landbrie med valnødder
Hjemmelavet daim med brændte nødder
Chokolade brownies med skovbær
Friskbagt landbrød
Kryddersmør

pr. kuvert

160,-

tilvalg

3 Petitfours

35,-





JULEBUFFET

Alt er udvalgt og lavet fra bunden i vores eget køkken. Hver eneste ret udtænkt og tillavet med den størst mulige omsorg for smagen og gæsternes vellyst.

Varmrøget laks fra eget røgeri
med krydderurtecreme

Marineret sild
med kapers, løg og dild

Hjemmelavet karrysild
med rødløg og kapers

Sprødstegt fiskefilet
med kokkens remoulade og citron

Sprødstegt andelår af økologiske
landænder
med frisklavet rødkål

Lune frikadeller
med frisksyltede agurker

Leverpostej
med champignon og bacon

Lune mørbradbøffer
med bløde løg

Ris à la mande
med hjemmelavet kirsebærsauce

Langtidshævet hvedebrød,
hjemmebagt rugbrød,
smør og fedt



pr. kuvert
260,-

PRIS PR. KUVERT VED MIN. 10 PERSONER



KOMBINÈR
MAD UD AF HUSET
MED
TELT OG FESTUDLEJNING



Hvorfor VIP Teltudlejning?

Danmarks bedste priser
Kombiner telte som du har lyst
Leveringsdygtige i totalløsninger
Catering fra Kokken & tyren
Æstetisk inventar

Du slipper selv for besværet
Bredt sortiment af tilbehør
Behagelige polstrede stole
En enkelt leverandør

TELTUDLEJNING
FESTUDLEJNING
SERVICEUDLEJNING



Festudlejning i høj kvalitet

Vip Teltudlejning har samme ejer som Kokken & Tyren, nemlig Michael Hørlyck. Hos Vip Teltudlejning udlejes lækre hvide kvalitetselte med vinduer der lukker lyset ind. Du slipper selv for besværet, prisen er altid inklusiv opsætning og nedtagning. Vip teltudlejnings telte er bygget op af moduler der gør at vi kan sikre vores kunder en fleksibel festudlejning løsning. Vip Teltudlejning leverer altid et par dage før din fest. På den måde har du tid til at gå og gøre klar i ro og mag.

VIP-TELTUDLEJNING.DK

Stole og borde

Stolen skal være behagelig og er næsten det vigtigste af alt. Vores valg er faldet på den stol, vi selv foretrækker. Vores borde er gode og stabile og de findes i runde, ovale eller rektangulære udgaver.

Drikkeglas, bestik og sølvtøj

Service skal ikke kun være smukt at se på, men også fungere. Glasset skal have en god balance, kniven skal være skarp – alle detaljer er vigtige. Udvalg af bestik og sølvtøj er udvalgt efter kvalitet og design.

PRISEKSEMPEL

50 PERSONER

Telt 6x9 incl. gulv
Service 50 pers
Borde & stole
Lys

Duge og servietter
Levering & forsikring

9030.-

”Den Populære”
buffet

50 personer

12.750.-

Se flere priseksempler
på
www.vip-teltudlejning.dk



Restaurant
Kokken & Tyren
ønsker jer en
fantastisk fest!

Se mere på
kokkenogtyren.dk

Praktisk info

MINIMUMSBESTILLING

Vi har en minimumsbestilling på 10 kuverter på alle buffeter, menuer, tapas m.m.

BESTILLING

Du kan bestille pr. telefon eller på mail. Vi anbefaler, at du bestiller maden i god tid – men vi er også fleksible og kan håndtere ordrer, som kommer frem til 2 dage før arrangementet. Er der mindre end 3 dage til den ønskede leveringsdato, bedes du kontakte Kokken & Tyren på 57 64 01 01 for at afgive din ordre. Når du bestiller med mindre end 8 dage til levering, er din ordre bindende. Du modtager altid en ordrebekræftelse via mail, efter din bestilling. Har du ikke modtaget din endelige ordrebekræftelse bedes du ringe til os.

LEVERING

Vi leverer gerne maden til din fest. Det er afstanden fra vores køkken i Ringsted der bestemmer prisen for levering. Du vil få oplyst prisen når du bestiller. Vi leverer maden på festdagen og i god tid.

Bestilling og Kontakt

Kokken & Tyren
Nørregade 38
DK 4100 Ringsted
mail@kokkenogtyren.dk
CVR DK 28497334
Tlf. 57 64 01 01

Spørgsmål?

Du er altid velkommen til at ringe til os hvis du har nogen spørgsmål, har specielle ønsker til maden eller ønsker et uforpligtende tilbud på mad ud af huset.



Kokken &
Tyren

Nørregade 38
DK 4100 Ringsted
mail@kokkenogtyren.dk
CVR DK 28497334

Tlf. 57 64 01 01

Læs mere om restaurant
Kokken & Tyren
på

kokkenogtyren.dk

facebook

#kokkenogtyren

