

BELLI CLASSIC MENU

Forret

Røget laks

Fra H.C. Møllers Fiskehandel i Randers.

Med citrusmarineret salat

eller

Svampesuppe

Flødelegeret, tilsmagt med trøffelolie.

Hovedret

Boeuf Bourguignon

Rødvinsmarineret, braiseret oksekød, med
rodfrugter, kartoffelmos og rødvinsauce.

Dessert

Chokoladekage

Lavet af belgisk chokolade, fyldt med
appelsin og valnødder.

Hertil vanille flødeis og appelsinsauce.

1 ret kr. 160,- 2 retter kr. 200,- 3 retter kr. 240,-
pr. person (ingen minimumsantal).

TILKØB

Brød kr. 15,-

Baguettes og mørkt landbrød, hertil smør
fra Åbybro Mejeri.

Svampesuppe kr. 50,-

Flødelegeret svampesuppe
tilsmagt med trøffelolie.

Leveringsbetingelser

- * *Varme retter, leveres i termokasser. Stegene skal skæres.*
- *Buffetter og menuer skal bestilles senest 5 dage før levering / afhentning.*
- *Buffetter skal bestilles til minimum 12 personer.*
- *Startgebyr ved udbringning kr. 350,- indtil 20 km. fra Brasserie Belli. Derefter kr. 15,- pr. kørt kilometer.*
- *Maden kan også hentes på Brasserie Belli. Afhentning skal ske inden kl. 16.00.*
- *Betaling ved levering pr. check eller kontant. Betaling med dankort hos Brasserie Belli eller ved bankoverførsel skal ske før levering.*
- *Sidste frist for ændringer er 4 hverdage før levering, inden kl. 12.00*
- *Buffetter anrettes på porcelænsfade og i glasskåle, lige til at sætte på bordet. Stege og kartofler leveres i skåle i varmekasser.*
- *Buffeten kan også leveres i engangs service hvor man varmer / tilbereder nogle af retterne i egen oun. Forventet tilberednings-tid ca. 1 time.*
- *Fade, skåle, varmekasser m.m. skal afleveres i rengjort stand dagen efter levering (Søndag lukket for aflevering). Modsat til-lægges kr. 10,00 pr. person til opvask.*
- *Alle priser er pr. person inkl. moms.*
- *Ved servering af buffet i vores lokale beregnes et serveringstil-læg på kr. 100,- pr. kuvert (minimum 25 personer).*

BRASSERIE
BELLI



DINER
TRANSPORTABLE

KLASSISK BUFFET

Røget laks

Koldrøget laks fra H.C. Møllers Fiskehandel i Randers. Salat af knækkede hvedekerner og pinjekerner, citrusvinaigrette og råmarineret fennikel med dild.

Hønsesalat

Plukket landkylling med let sennepsmayonaise, bacon og asparges.

Rejer

Klassisk rejecocktail i glas med Thousand Island dressing.

Colorado Roast *

Langtidstilberedt oksekød med rødvinssauce.

Waldorfsalat

Klassisk waldorfsalat.

Kartoffel *

Små ristede kartofler med rosmarin.

Æbletrifi

Gammeldags æblekage.
Æbler lagt i lag med portvinsmarinerede makroner og flødeskum

Chokolademousse

Chokolademousse af hvid og mørk belgisk chokolade.

Kr. 220,- pr. person (minimum 12 personer)

FRANSK BUFFET

Fisketerrine

Terrine med torsk, laks, spinat og urter pakket ind i Noritang, Hertil urtedressing.

Laks

Dildgravad laks i skiver, hertil sennepsdressing.

Spinattærte

Tærte med champignon, spinat og tomat.

Dyrekølle

Skiver af røget dyrekølle med pesto, balsamicomarinerede champignon samt goudaflager.

Kalveculotte *

Helstegt kalveculotte med timian og hvidløg.

Kartoffelgratin *

Kartoffelskiver i flødesauce.

Chokoladekage

Chokoladekage af mørk chokolade med valnødder og appelsin. Hertil appelsinsauce.

Kr. 160,- pr. person (minimum 12 personer)

Tilbehørspakke kr. 60,-

- Sprøde balsamicomarinerede bønner med sauterede svampe.
- Klassisk ratatouille af bl.a. squash, tomat og peberfrugt.
- Små salater med citrusdressing.
- Salat af blommetomater og feta.
- Rødvinssauce.

ITALIENSK BUFFET

Mozzarella

Mozzarella med avocado og ovnbagte tomater.

Vitello Tonnato

Kalvekød med tunsauce og kapers.

Carpaccio

Skiver af rå oksekød med rucola og goudaflager.

Artiskokker

Salat med grillede artiskokker, soltørrede tomater, oliven og pinjekerner.

Løgtærte

Tærte med løg og bacon.

Malfatti

Pastapuder fyldt med svampe og hytteost vendt i basilikumpesto og ristede svampe.

Kalvebryst *

Sprængt, urtekogt kalvebryst.
Serveres med spidskål, kartofler og peberrodssauce.

Kartoffel *

Små ristede kartofler.

Tiramisu

Klassisk italiensk dessert.

Vanille Pannacotta

Vanillebudding med frugtsauce.

Kr. 240,- pr. person (minimum 12 personer)