

Frokost i Madro

MANDAG 15-06-2026

Butter chicken (7, 15, 16) med grillede forårsløg og koriander serveret med dampede basmatiris
Butter Tofu (7, 15, 16) med grillede forårsløg og koriander serveret med dampede basmatiris
Langtidsstegte gulerødder med limekaffirsalsa og kokos (6, 11, 15, 16)
Grøn salat tabbouleh-style; tomater, agurker, mynte, persille og citron
Raita (7, 16)

TIRSDAG 16-06-2026

Quiche Lorraine (1, 3, 7) med aioli (7, 16) serveret med ovnfritter
Quiche broccoli (1, 3, 7) med aioli (7, 16) serveret med ovnfritter
Ovnbagte fennikel, limabønner, bitre salater, feta og ristede solsikkekerner (7, 12)
Spæde salater, syltede tomater, grillede courgetter og azukispirer (12)
Sennepsvinaigrette (10, 12, 16)

ONSDAG 17-06-2026

Albondigas i tomatsauce (8, 15, 16) serveret med salte kartofler
Kikærtedeller i tomatsauce (8, 15, 16) serveret med salte kartofler
Bagte pebre, endive og oliven vendt i persille og ristede græskarkerner
Sprøde salater med crudite af gul courgette, gulerod og gule blomkål
Mojo verde (9, 12, 16)
Hvidløgscreme fraiche (7,16)

TORSDAG 18-06-2026

Kylling danoise med rabarberkompot og syltede agurker (10, 12). Serveret med nye kogte kartofler
Saltbagt selleri med parmesan og ristede hasselnødder (7, 8, 9) med rabarberkompot og syltede
agurker (10, 12). Serveret med nye kogte kartofler
Spidskål, haricot verts, broccoli, pære og birkes
Hovedsalat med grønne ærter og syrnede fløde (7,12)

FREDAG 19-06-2026

Flæsketeggsandwich med råsyltet rødkål, æbler og sennepsmayo (1,3,7,10,12)
Veggiebøf-sandwich med råsyltet rødkål, æbler og sennepsmayo (1,3,7,10,12)
Perlebyg vendt med grønne asparges, glaskål, majs og solsikkekerner
Blandede grønne salater med agurk, jordbær og brødkrummer (1)
Dildvinaigrette (10,12)

Allergener: (1) Gluten (2) Krebs/Skaldyr (3) Æg (4) Fisk (5) Jordnødder (6) Soja (7) Laktose (8) Nødder (9) Selleri (10)
Sennep (11) Sesam (12) Svovldioxid (13) Lupin (14) Bløddyr (15) Chili (16) Hvidløg (17) Vin

madro catering