




we cook.dk
mad til dine gæster



Mad til dine gæster

Hos We Cook forkæler vi dine smagsløg ud fra en enkel filosofi om kvalitet, service og ægte madoplevelser. Vi laver klassiske retter med et twist, moderne mad med mening og fristende lækkerier, som bliver rammen for din fest.

Vi har mange års erfaring inden for diner transportable. Og vi bruger kun de bedste råvarer og de dygtigste faglærte kokke, som arbejder hårdt på at sikre, at dit selskab bliver en smagfuld succes.

Rigtig god fornøjelse – og velbekomme!



Minimum 10 personer

Du har mulighed for at bestille din festmad på vores webshop, dejligt nemt og bekvemt. www.wecook.dk

Først modtager du en kvittering på din bestilling, og herefter modtager du en ordrebekræftelse. Her oplyser vi alle praktiske informationer omkring betaling, leveringstid osv. Her kan du se en liste over de fade og skåle som maden er anrettet i.

Du kan ændre i antal personer frem til 8 dage inden festen. Du kan altid ringe hvis du har brug for råd og vejledning.

Vi glæder os til at høre fra dig !



Indhold

| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Fødselarens livretter.....5 | Familiegilde..... 11 |
| Årstidens Stegebuffet ..5 | Luksusgilde..... 13 |
| Venindetid.....6 | Forretter..... 14 |
| Kun for mænd.....6 | Desserter..... 14 |
| Fætter Højreb.....8 | Natmad..... 14 |
| Den klassiske.....9 | Brunch..... 15 |
| Den enkle.....9 | Luksus Brunch..... 15 |
| Det lille gilde..... 10 | Frokost..... 15 |

LEVERING I HELE DANMARK

Alle priser er oplyst excl. levering. Vi har køkkener flere steder i landet. For udbringning og leveringsomkostninger se www.wecook.dk




we cook.dk
mad til dine gæster

TELEFON 5080 2005

Fødselarens livretter

- Svinefilet med salvie, hvidløg og enebær
- Oksefilet marineret med sød chili
- Dijonmarineret unghane
- Kartoffelrøsti
- Blomkålsgratin med persille
- Marineret kold kartoffelsalat med grønne bønner, cherrytomater og salatter
- Flødebagte kartofler med løg og ost i fad
- Pastasalat med grøntsager og lufttørret salami
- Spinatsalat med rosiner og gedeost
- Sæsonens mixed salat
- Dressing og brød

Denne skønne buffet er en ekstra gave på fødselarens store dag. Menuen bliver leveret med alt – undtagen en sløjfe omkring sig. Før pris 197,-

148,-
pr. person

Årstidens Stegebuffet

- Farseret kalvecuvette med mild krydderi
- Stegt kalkunbryst tilsmagt med citron, salt og peber
- Marineret svinemørbrad med provence- og rosmarin
- Blomkålsgratin med persille
- Små kartofler bagt med krydderi, hvidløg og mynte
- Marineret kold kartoffelsalat med rødløg, radiser og urter
- Tomatsalat med basilikum og mozzarella
- Pastasalat med pesto og radicchio bladsalat
- Sæsonens mixed salat hertil mango-chili dressing
- Tzatziki med agurk, hvidløg og yoghurt

Duften fra en simrende steg kan vække appetitten hos alle. Med Årstidens Stegebuffet får du et kræsent udvalg af de lækreste stege og knasende sprøde salater. Før pris 192,-

132,-
pr. person

Venindetid

- Kalkunbryst stegt med hasselnødder.
- Pestokylling på fad med tomat og løg.
- Unghanebryst med rosmarin og citronmarinade.
- Bagt kartoffel med porrecreme.
- Broccolisalat med bacon marineret i appelsindressing.
- Pastasalat med grøntsager og lufttørret salami.
- Marineret kold kartoffelsalat med grønne bønner, cherrytomater og salattern
- Lufttørret italiensk skinke med marinerede artiskokker og oliven.
- Cæsarsalat med parmesan og croutoner.
- Hjemmelavet dressing

Kun for mænd

Buffeten til en ægte herreaften med masser af kød, kartofler og sovs. Før pris 189,-

- Gennemstegt oksesteg braiseret i øl
- Farseret kalvecuvette mildt krydret
- Marineret grillkølle
- Svinefilet med salvie, hvidløg og enebær
- Flødebagte kartofler med urter og hvidløg i fad
- Bagt kartoffel med tartarsauce
- Tzatziki med agurk, hvidløg og yoghurt
- Brun sauce og bearnaisesauce
- Brød m/urter

135,-
pr. person

Lad mænd være mænd og børn være børn. Og nyd tiden i godt selskab med dejlige veninder og lækker mad. Før pris 167,-

135,- pr. person




we cook.dk
mad til dine gæster



Fætter højreb

Mundvandet får frit løb med denne højrebsbuffet, der ikke er for de kød-forskrækkede. Lækkert og fyldigt. Før pris 196,-

- Laks med krydderurter anrettet på fad, hertil dressing og urtebrud
- Helstegt højrebsfilet (250 g i rå vægt), hertil bearnaisesauce og balsamicosauce
- Bagt kartoffel med rørt smør med krydderurter
- Marineret kold kartoffelsalat med rødløg, radiser og friske urter
- Sæsonens mixed salat
- Hjemmelavet dressing

138,- pr. person


we cook.dk
mad til dine gæster

Den enkle

Laks. Oksemørbrad. Flødekartofler. Sværere (og lækre) behøver det altså ikke at være! Før pris 196,-

- Kold dampet laks med dildcreme og bladsalat, hertil dressing og urtebrud
- Oksemørbrad m. bacon og hvidløg (250 g i rå vægt), hertil bearnaisesauce og balsamicosauce
- Flødebagte kartofler med løg og parmesan i fad
- Sæsonens mixed salat
- Hjemmelavet dressing

164,-
pr. person

Den klassiske

Mad, som vor moder lavede den. Og som vor fader elskede.

- Tunmousse pyntet med æg, kaviar og skalreje anrettet portionsvis på fad. Hertil krydderurtdressing og brød
- Kalvesteg stegt som vildt (250 g i rå vægt). Hertil hjemmelavet brun sauce
- 2 slags stegte kartofler med persille og mild chili
- Waldorffsalat og ribsgele
- Sæsonens mixed salat, hertil hjemmelavet dressing

118,-
pr. person

Det lille gilde

Vælg dine favoritter fra listen og få en menu, der vil skabe en kø af glade gæster ved buffeten.

3 valgfri retter (à 100 g pr. ret i rå vægt):

1. Helstegt mør kalkuncuvette
2. Svinekamsfilet marineret med rød pesto
3. Urtemarineret skinke
4. Krydret kalvecuvette
5. Kyllingefilet med parmesan og bacon
6. Oksekødsfrikadeller
7. Smagfulde traditionelle frikadeller
8. Pestokylling på fad med tomat og løg
9. Kalkunbryst stegt med citron, salt og peber
10. Gennemstegt nakkefilet vendt i pebersesam

4 valgfri tilbehørsretter:

1. Marineret kold kartoffelsalat med rødløg, radiser og friske urter
2. Stegte kartofler med persille og mild chili
3. Flødebagte kartofler med løg og ost i fad
4. Bagt kartoffel med rørt smør med krydderurter
5. Pastasalat med krølsalat og grøntsager
6. Tomatsalat med basilikum og mozzarella
7. Bulgursalat med grøntsager og pesto
8. Sæsonens mixed salat
9. Creme fraichedressing med purløg, hertil fuldkornsbaguette
10. Thousand Islands dressing, hertil fuldkornsbaguette
11. Balsamicosauce og bearnaisesauce
12. Bearnaisesauce og rødvinsauce
13. Brun sauce og bearnaisesauce
14. Årstidens mixed salat

Vælg selv 7 buffet retter

114,- pr. person


we cook.dk
mad til dine gæster

Familiegilde

Det store udvalg til det sultne selskab. S sammensæt efter smag og behag – og giv dine gæster en ægte madoplevelse.

3 valgfri retter (à 100 g pr. ret i rå vægt):

1. Farseret kalvecuvette mild krydret
2. Oksefilet marineret med sød chili
3. Marineret svinemørbrad med provence/rosmarin krydderi
4. Indbagt svinemørbrad med mildt krydret farsfyld
5. Kalkunbryst stegt med hasselnødder
6. Gennemstegt nakkefilet med BBQ-marinade
7. Helstegt mør kalkuncuvette
8. Traditionel glaseret skinke
9. Marineret grillkølle

5 valgfri tilbehørsretter:

1. Små kartofler bagt med hvidløg, mynte og urter
2. Flødebagte kartofler med løg og ost i fad
3. Flødebagte kartofler med urter og hvidløg i fad
4. Bagt kartoffel med tzatziki
5. Marineret kold kartoffelsalat med grønne bønner, cherrytomater og salatter
6. Pastasalat med pesto og radicchio bladsalat
7. Tomatsalat med basilikum og mozzarella
8. Bulgursalat med grøntsager og pesto
9. Creme fraichedressing med purløg, hertil fuldkornsbaguette
10. Thousand Islandsdressing med fuldkornsbaguette
11. Cæsarsalat med parmesan og croutoner
12. Spinatsalat med rosiner og gedeost
13. Broccolisalat med bacon marineret i appelsindressing
14. Balsamicosauce og bearnaisesauce
15. Bearnaisesauce og rødvinsauce
16. Årstidens mixed salat

Vælg selv 8 buffet retter

134,- pr. person



Vælg selv 8 buffet retter

154,- pr. person

*Alt det bedste og mere til.
Sammensæt selv og forkæl
dine gæster med denne
luksus-buffet.*

Luksus gilde

3 valgfri retter (à 100 g pr. ret i rå vægt):

1. Oksemørbrad med hvidløg og bacon
2. Oksefilet marineret med sød chili.
3. Marineret svinemørbrad provence/rosmarin krydderi
4. Kalkunbryst stegt med hasselnødder
5. Gennemstegt oksesteg braiseret i øl
6. Helstegt kalkuncuvette
7. Farseret kalvecuvette mildt krydret
8. Urtemarineret lammekølle med hvidløg

5 valgfri tilbehørsretter:

1. Marineret kold kartoffelsalat med grønne bønner, cherrytomater og salattern
2. Små kartofler bagt med hvidløg, mynte og urter
3. Flødebagte kartofler med løg og ost i fad
4. Flødebagte kartofler med urter og hvidløg i fad
5. Bagt kartoffel med tzatziki
6. Pastasalat med pesto og radicchio bladsalat
7. Tomatsalat med basilikum og mozzarella
8. Bulgursalat med grøntsager og hvidløgsmarinade
9. Creme fraichedressing med purløg, hertil fuldkornsbaguette.
10. Thousand Islandsdressing med fuldkornsbaguette
11. Cæsarsalat med parmesan og croutoner
12. Spinatsalat med rosiner og gedeost
13. Broccolisalat med bacon marineret i appelsindressing
14. Balsamicosauce og bearnaisesauce
15. Bearnaisesauce og rødvinsauce
16. Blomkålsgratin med persille
17. Lufterørret italiensk skinke med marinerede artiskokker og oliven

Forret (tilvalg, min. 10 personer)

1. Laks med krydderurter anrettet på fad, hertil dressing og urtebrud
2. Kold dampet laks med dildcreme og bladsalat, hertil dressing og urtebrud.
3. Tunmousse pyntet med æg, kaviar og rejer anrettet portionsvis på fad. Hertil krydderurte-dressing og brød
4. Muslingeskal af tarteletdej med hjemmelavet høns i asparges.
5. Cocktail med rejer og laks, mixed salat og dressing, anrettet i portionsglas, hertil brød

pr. ret
39,-
pr. person

Se yderligere tilbud på www.wecook.dk

Frit valg
Forret, dessert el. natmad

Natmad (tilvalg, min. 10 personer)

1. Tomatsuppe med basilikum, creme fraiche og pasta, hertil brød
2. Mild krydret kyllinge-/karrysuppe, hertil brød.
3. 2 mini sandwich á urtebrød, parmaskinke/ost og rucolasalat på fad.
4. Kartoffelsuppe med porre, hertil brød.
5. 2 slags pålæg samt ost anrettet på fad, hertil italiensk bondebrød.
6. 4 mini sandwich på groft brød (uspec.)
7. 2 slags ciabattabrød med pålæg

pr. ret
39,-
pr. person

Brunch

- Amerikanske mini pandekager med sirup
- 5 forskellige slags pålæg og pynt
- Leverpostej anrettet med champignon og bacon (lunes)
- Små brunchpølser
- Scrambled eggs med bacon og purløg
- Flere slags spændende oste med frisk frugt og syltede valnødder
- 1 stk. mini wienerbrød
- Friskbagt brød og smør

118,-
pr. person

Frokost

- Hvide sild med ½ æg og karrysalat
- 1 stk. paneret fiskefilet med tartarsauce, rødløg og syltede agurk
- Hjemmelavet hønsesalat med champignon
- 2 skiver kold roastbeef med remoulade, ristet løg og peberrod
- Frikadeller og kold kartoffelsalat med grønne bønner
- 2 skiver rullepølse med sky, løg og italiensk salat.
- Hel ribbenssteg med rødkål
- Flere slags spændende oste med frisk frugt og syltede valnødder, hertil kiks
- Brød og smør

139,-
pr. person

we cook.dk
mad til dine gæster

Brunch, luksus

- 4 forskellige slags pålæg og pynt.
- 1 stk. miniblinis med røget laks, pyntet med kaviar, creme fraiche og rødløg
- Leverpostej med champignon og bacon (lunes)
- Små brunchpølser
- Scrambled eggs med bacon og purløg
- Amerikanske minipandekager med sirup
- Flere slags spændende oste med frisk frugt og syltede valnødder
- Friskudskåret frugt på fade
- 1 stk. mini wienerbrød
- Rundstykker
- Friskbagt brød med smør

138,-
pr. person

Dessert (tilvalg, min. 10 personer)

1. Oste med syltede valnødder, oliven og kiks
2. Chokoladecake med topping af chokolademousse, hertil syltet frugt
3. Frisk minisnitte med saftige hindbær og kvarkcreme anrettet portionsvis på fad
4. "Allergivenlig" Chokoladecake med puré fra bær og creme fraiche anrettet portionsvis på fad
5. Frugtstang med creme fraiche.
6. Jordbær/rabarber-trifli med creme og makroner anrettet i portionsglas
7. Chokolademousse med makroner og jordbærcreme i portionsglas

pr. ret
39,-
pr. person

Mad til dine gæster

Lad We Cook tage sig af maden

uanset om du inviterer til en lille hyggelig brunch eller den helt store fest. Vores buffeter og menuer kan håndteres med meget få forberedelser, så du hurtigt får hænderne frie til at hapse i maden og skåle i den gode vin, og det eneste du skal spekulere på er, om gæsterne hygger sig. Vi er altid meget åbne over for dine ønsker, så tøv ikke med at ringe til os, hvis du har spørgsmål eller forslag til menuen.

Bestilling og åbningstid

Hos We Cook har vi åbent for bestilling alle hverdage og lørdage mellem kl. 9.00 og 17.00. Lørdage mellem kl. 9.00 og 18.00. Søndag ml. kl. 9.00 og 14.00

Da vi altid bestræber os på at bruge så friske råvarer som muligt, har du mulighed for at ændre i de valgte menuer og/eller antal kuverter helt indtil 8 dage før aftalt levering.

Vores køkkener har åbent alle hverdage og lørdage mellem kl. 9.00 og 19.00 samt søn- og helligdage mellem kl. 9.00 og 14.00.

Levering

Vi har køkkener flere steder i landet, og kan derfor servicere hele landet og alle bro-faste øer.

Se vores priser for udbringning på wecook.dk. Vi afhenter selv de lånte fade og skåle efter festen uden ekstra beregning. Du finder mere info om vores forretningsbetingelser og menuforslag på wecook.dk.

Betaling

Du skal først betale det samlede beløb 6 dage før levering. Via netbank, Dankort eller EAN



TELEFON 5080 2005

Mandag til lørdag kl. 9.00 - 18.00