

Lions Park Søllerød

Menu

Juni 2021



Juni 2021



Tir 1.

Fiskedag

Hovedret: Rødspætte med avokadomayo, dild, rejer og kartofler med smør
Dessert: Appelsinfromage med flødetoppe.

Ons 2.

Forret: Club skinke på lille salat med balsamicoglance, tomater og grovbrød
Hovedret: Kalvekrebnetter med let stuvet asparges, grøn salat og nye kartofler

Tor 3.

Hovedret: Hamburgerryg med spinatsaute, sennep, gulerødder og små kartofler*
Dessert: Vaniljeis med chokoladesauce og sprøde vafler

Fre 4.

Forret: Ærtesuppe med spinat, creme fraiche og langtidshævet brød
Hovedret: Skinkeschnitzel med tomatsauce, søde majs og ovnbagte kartofler*

Lør 5.

Grundlovsdag

Hovedret: Rokkedahl kylling med bønner, agurkesalat og persillekartofler
Dessert: Rød frugtgrød med økologisk fløde

Søn 6.

Forret: Laksemousse med urter, flute og sauce verte
Hovedret: Honning marineret kam med stegte grønsager, røsti og cremesauce*

Man 7.

Grøn dag

Hovedret: Italiensk æggekage med asparges, tomat, agurk, purløg, og brød
Dessert: Frisk stikkelsbærgrød med fløde



Tir 8.

Fiskedag

Forret: Broccolisuppe med honningristede solsikkekerner og friskbagt brød
Hovedret: Røget makrel med kold kartoffelsalat, radiser, agurk og purløg

Ons 9.

Hovedret: Sommerbiksemad fyldt med grønt, spejlæg og purløg*
Dessert: Fersken i sukkerlage med råcreme og pyntebær

Tor 10.

Forret: Quiche Lorraine med porre, skinke og salat med vinaigrette
Hovedret: Hønsefrikasse med grønt, hvide kartofler, persille og surt

Fre 11.

Hovedret: Revelsben med persillesovs, sennep, blomkål og kartofler*
Dessert: Mokka-fromage med chokolade og flødeskum

Lør 12. Forret: Tomat og mozzarella salat med basilikum og flute
Hovedret: Herregårdsdshakkebøf med ærter, brasede kartofler og bearnaise

Græsk tema

Søn 13. Hovedret: Gyros marineret nakkefilet, græsk salat og kartofler med tzatziki*
Dessert: Græsk yoghurt med mango og passionsfrugt

Man 14. Forret: Hvid bønnesalat med tun, rødløg, citron, olivenolie, persille og brød
Hovedret: Kyllingespyd med asiatisk salat, små kartofler og peanut sauce



Fiskedag / Valdemarsdag

Tir 15. Hovedret: Fisk Florentine med spinat, hvidvinssauce, nye kartofler og råkostsalat
Dessert: Kartoffelkage med marcipan

Ons 16. Forret: Svampesuppe på hønsefond med godt brød
Hovedret: Lammefrikasse med urter og cremet kartoffelmos

Tor 17. Hovedret: Kotelet i fad med tomat, bacon, peber, ærter og løse ris*
Dessert: Frugtsalat med råcreme

Fre 18. Forret: Provence paté med syltede peberfrugter, salat og brød
Hovedret: Kalkunbryst med æbler, vindruer, karrysauce og ris pilaf

Lør 19. Hovedret: Barbecue grillkøller med ratatouille og flødebagte kartofler*
Dessert: Hindbærtrifli med makroner og vanilje

Søn 20. Forret: Letrørt tunsalat med søde majs og dild på lille salat med brød
Hovedret: Sommergullasch på okse med grønsager og kartoffelgratin

Man 21. Hovedret: Spaghetti Bolognese med parmesan
Dessert: Koldskål med kammerjunkere



Tir 22. **Fiskedag**
Forret: Søde meloner og lufttørret skinke
Hovedret: Sæsonfisk med eksotisk salat af squash, avokado, mango, lime og ris

Sankt Hans aften

Ons 23. Forret: Hummersuppe tilsmagt med cognac og fløde, hertil fuldkornsbrød
Hovedret: Stegt ungvæg med squash, aubergine, kartofler & madeira cremesauce
Dessert: 1 glas mousserende vin og jordbær med chokolade

Tor 24. Forret: Sund salat med bønner, kikærter, ris, frissé, Tamarin dressing og brød
Hovedret: Kalve-deller med ærter og kold kartoffelsalat med purløg

Grillaften

Fre 25. Hovedret: 3 udskæringer fra grillen med kartoffelsalat, grønt og grilldressinger
Dessert: Friske jordbær med fløde

Ønskemenu

Lør 26. Forret: Blomkålssuppe med grønt og brød
Hovedret: Steg kalvelever m. bløde løg, grønsager, timiansky og kartofler

Søn 27. Hovedret: Krydret Coq au vin med skalotteløg, urter og mos med persille
Dessert: Kræmmerhus med hjemmesyltede rabarber, flødeskum og chokolade

Vegetardag

Man 28. Forret: Spicy tomatsuppe med kuvertbrød
Hovedret: Grønne deller med varm kartoffel/spinat salat, rugbrød og sweet chili



Fiskedag

Tir 29. Hovedret: Fiskefrikadeller med rejer, let remoulade, blomkålssalat og kartofler
Dessert: Modne danske og udenlandske oste med kiks og frugt

Ons 30. Forret: Suppe på røde linser og søde gulerødder med godt brød
Hovedret: Sønderjyske kålpølser med ærter, spidskål, sennep og kartofler*

Husk at meddele køkkenet, hvis i påregner gæster til middagen.
Dette skal gøres 2 dage i forvejen, så vi kan fortage ekstra indkøb og forberede os.
Dvs. senest torsdag inden kl. 12.00 hvis man ønsker gæstemiddag i weekenden.
og husk at gæstemiddage stadigvæk kun er muligt i egen bolig.

*= retten indeholder svinekød

Ret til ændringer i menuen forbeholdes