

Lions Park Søllerød
Seniorcenter
Menukort
November 2021



November 2021

Man 1.

Ønskemenu

Hovedret: Varm kartoffelsalat med wienerpølser grønt og purløg

Dessert: Pandekager med syltetøj



Tir 2.

Fiskedag

Forret: Hønsekøds suppe med urter, boller og brød

Hovedret: Fiskefrikadeller med remulade sauce, kartofler, citron og porre

Ons 3.

Hovedret: Slagter medister med rødkål, pandesauce, råkost og danske kartofler*

Dessert: Alliance frugtgrød med fløde, mælk og strøsukker

Tor 4.

Forret: Gulerodssuppe med ristede nødder, smør og godt brød

Hovedret: Krydrede oksekødsboller i kraftig tomat sauce med lys pasta og bagte persillerødder

Fre 5.

Hovedret: Sprængt nakkefilet med grønkål, kartofler og peberrodssauce

Dessert: Is med chokoladesauce

Lør 6.

Forret: Cremet Jordkokkesuppe med ristet svampe, brød og trøffelolie

Hovedret: Dansk bøf med bløde løg, stuvet hvidkål, kartofler og pandesauce

Søn 7.

Hovedret: Stegt kylling med skysauce, rosenkål, kartofler og agurkesalat

Dessert: Tiramisu med kakao og Marsala

Man 8.

Forret: Fransk løgsuppe med ostebrød

Hovedret: Karbonader med savoykål, drueagurker, skysauce og brasede kartofler*

Tir 9.

Fiskedag

Hovedret: Bagt torvefisk med hollandaisesauce, selleri, gulerødder og kartofler

Dessert: Abrikostrifli med makroner



Ons 10.

Mortens aften – Husk tilmelding

Hovedret: And, æbler med tyttebær, rødkål, andeskysovs og brunede kartofler

Dessert: Gammeldags æblegrød med flødeskum

Tor 11.

Forret: Tærte med vinterporre, beder og salat

Hovedret: Moussaka med oksekød, rodfrugter og grønne salater

- Fre 12.* Forret: Let hønsesalat med ananas og mild karry på smørristet toastbrød
Hovedret: Helstegt svinemørbrad med champignonsauce, små kartofler og frisk hvidkålssalat
- Lør 13.* Hovedret: Bœuf sauté Stroganoff med vinterkål, asier, persille og kartoffelmos
Dessert: Vinteræbler og karamelliserede nødder som trifli
- Søn 14.* Forret: Rosenkålssuppe med sprødt bacondrys og brødcroutoner
Hovedret: Kalkun i sur sød sauce med ananas og peberfrugter, serveret med løse ris og sweet chili sauce
- Man 15.* Hovedret: Millionbøf af oksekød med let kartoffelmos, bagt selleri, asier og grønt
Dessert: Risengrød med kanelsukker og øko smør
- Fiskedag**
- Tir 16.* Forret: Lun porretærte med bacon og lille salat
Hovedret: Stegt fiskefilet med persillesauce, dampede vinterrødder, hvide kartofler, citroner og persille 
- Ons 17.* Hovedret: Irsk stuvning med kål, selleri og kartofler, hertil rødbeder og rugbrød*
Dessert: Karamelrand med nøddeknas
- Tor 18.* Forret: Kokosmælk-suppe med thai karry, urter og grovbrød
Hovedret: Frikadeller med ristet blomkål, agurkesalat, pandesauce og kartofler*
- Fre 19.* Hovedret: Glaseret hamburgerryg med sennep, grønlangkål og brunede kartofler*
Dessert: Frugtsalat med vanilje råcreme
- Lør 20.* Forret: Let rørt tunmousse med kapers blomster salat og godt brød
Hovedret: Barbecue marinerede kyllingelår, med frisk coleslaw, kartofler og sauce tilsmagt med belle peber
- Søn 21.* Hovedret: Marineret oksekød i sauce af fonden med perleløg, bagt selleri og mos
Dessert: Appelsinfromage med fløde toppe
- Man 22.* Forret: Sylte med cornichoner, salat, sennep og smørristet rugbrød
Hovedret: Forloren hare, vildtsauce, langtidsbagt selleri, kartofler og grønkålssalat*



Fiskedag

- Tir 23.* Hovedret: Bagt laks med citron-cremesauce, dampet broccoli og danske kartofler.
Dessert: Blåbærmousse med vanilje
- Ons 24.* Forret: Pastasalat med skinke, ærter, cremefraiche dressing og grovbrød
Hovedret: Boller i mild karry med bagte rødbeder, kartofler og chutney
- Tor 25.* Hovedret: Unghanebryst med bagte rodfrugter, skysauce og á la creme kartofler
Dessert: Citronfromage med flødeskum
- Fre 26.* Forret: Tartelet med skovsvampe og syrlige æbler
Hovedret: Skipperlabskovs på kalvekød med rødbeder, persille og ærter
- Lør 27.* Forret: Cremet Hokkaidosuppe med ristede kerner og godt brød
Hovedret: Bankekød med laurbærblade og løg. Serveret med glaserede gulerødder og luftig kartoffelmos
- 1. søndag i advent**
- Søn 28.* Hovedret: Flæskesteg med rødkål, brun sauce, brunede og hvide kartofler*
Dessert: Chokolade mousse med pynte bær
- Man 29.* Forret: Andepaté tilsmagt med portvin serveret på salat og godt brød
Hovedret: Chili con carne med mørkt øl og chokolade. Hertil ris og ekstra chili
- Fiskedag**
- Tir30.* Hovedret: Bagt Brosme med æbler, pastinakker, små kartofler og tomatsauce
Dessert: Æbleskiver med solbærsyltetøj og flormelis



Vi glæder os til at se jer i restauranten

Forbehold for ændringer i menuplanen

*= retten indeholder svinekød