

Foodoir

MAD & DRIKKE
2024

OM FOODOIR

Foodoir har lavet mad med hænderne siden 2013. Vi laver alt fra bunden og vi vælger altid lokale og økologiske råvarer hvis vi har muligheden. I sæson dyrker vi også vores egne grøntsager og sanker spændende planter fra den bynære natur.

Ordet foodoir er en sammenstilling af ordene food og memoir, altså på dansk en blanding af mad og erindring.

I et foodoir skildres personlige erindringer gennem madbeskrivelser. Enten ved inkludering af opskrifter eller brug af mad som en mekanisme til at udtrykke stemninger, følelser og holdninger.

- Alle menuer er med forbehold for ændringer efter sæson og udbud.
- Minimum 20 personer. Børn under 12 år halv pris. Børn under 3 år er gratis
- Vi tager hensyn til allergier og andre specifikke præferencer.
- Ved arrangementer i villaen er prisen inkl service, opdækning og servering.
- Lokaleleje er ikke inkluderet i prisen.
- Ved arrangementer ud af huset tillægges kokkeløn, tjenerløn og leje af service såfremt det ønskes.
- Specialopyntning. Hvide duge m.m.. Spørg for pris!
- Kontakt os hvis i har specifikke ønsker. Så finder vi en løsning.
- Priser er inkl. moms.





SNACKS - RECEPTION - PRE-DINNER

Kan spises stående og serveres på fade m.m.
Serveres inden middagen eller som en selvstændig menu.

ØSTERS

Med persille olie, fermenteret bergamotte hot sauce og rogn
Ved bestilling af østers er der et tillæg på 35 kr. per person

BLÅMUSLINGER

Safrancreme, saltsyltede citroner og sort hvidløg.

REJETOAST

Brød m/ rejler, gris og sesam + kimchi og koriander

GRØNT MED GRØN ELMULSION

Grillede grøntsager og grønne blade og dip

SAUSAGE ROLLS MED HARISSA OG LAM

Lammefars i butterdej med yoghurt dip, mynte og agurk

GRILLET "CÆSAR SALAT"

Grillet Romaine salat, urter, ansjosdressing, croutoner og ost

TYRKISK BRØD + MSABAHA

Purerede og ristede mønske Ingridærter med sumak, olie og pickles.

PIZZA AL TAGLIO AL FOODOIR

Med bløde løg, persille, spinat og feta

OKONOMIYAKI MED SPIDSKÅL

Surdejspandekage, bonitoflager, nye løg, ristet tang og 2 slags sauce

KARTOFFELPANDEKAGE MED ROGN

- syrnet fløde, aske, porre, purløg og dild

VITELLO TONNATO

Kalv, tunsauce og artiskokker

PRE-DINNER SNACKS

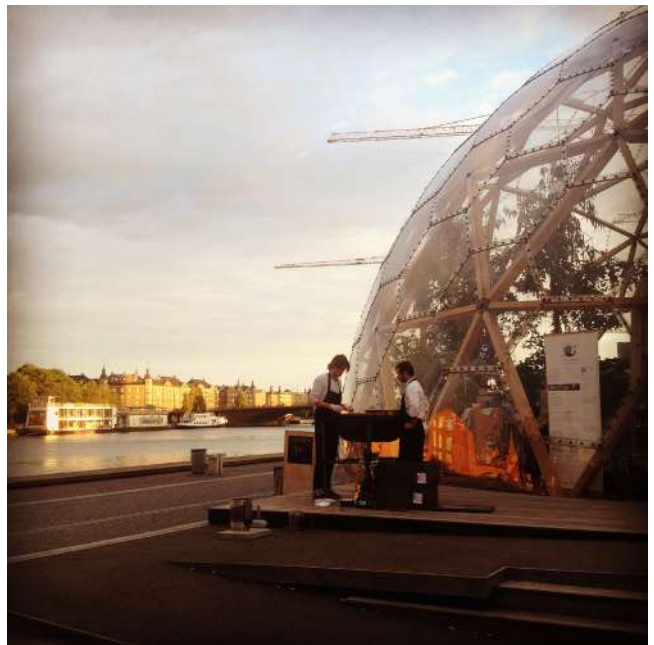
PRIS PR. PERSON

2 snacks	90 kr.
3 snacks	125 kr.
4 snacks	150 kr.
5 snacks	170 kr.

SNACKS SOM MENU

PRIS PR. PERSON

4 retter	350 kr.
5 retter	425 kr.
6 retter	490 kr.



VORES SELSKABSMENU

Serveres primært som deleretter.

MENU

FORRETTER

RIMMET FISK MED RØGET BERGAMOTTE

Dikonspire, rogn, amazake og grøn olie
+ Grillet hjertesalat med cæsardressing, urter og sprødt.

BACCALA (SALTET TORSK) med nduja og fennikeltoppe

+ Fennikel salat med kapers, æble og persille

CREMET FISKESUPPE MED MUSLINGER

Fisk, muslinger, rogn, dild og urter

HOVEDRET

SÆSONENS FISK løgpuré og fumé

ELLER

BRAISERET JERSEY OKSE FRA MØN løgpuré og sky med peber og sød-basilikum

TILBEHØR:

- Krydderurtesalat med agurk, oliven, zaatar og citron.
- Grillede grønne grøntsager, svampereduktion og tangdrys.
- Kartofler, løg monteret med brunet smør, grøn salsa, yoghurt og mynte.

DESSERT

YUZU-MOUSSE & CITRONSORBET

+ bær og crumble med sort sesam, brunet smør og miso

ELLER

PAVLOVA

Med fløde, rabarber og bær (serveres ved kaffebordet)

PRIS PR. PERSON

- 3 RETTER 425 KR. (1 FORRET + HOVEDRET OG DESSERT)
- 4 RETTER 475 KR. (2 FORRETTER + HOVEDRET OG DESSERT)
- 5 RETTER 515 KR. (3 FORRETTER + HOVEDRET OG DESSERT)

INKL. SURDEJSBRØD OG SMØR

Foodoir

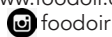
www.foodoir.dk





Foodoir

www.foodoir.dk



VORES VEGETARISKE SELSKABSMENU

Serveres primært som deleretter.

MENU

FORRETTER

GRØNTSAGER MARINERET MED RØGET BERGAMOTTE.

+ Grillet hjertesalat med cæsardressing, urter, ost og sprødt.

GEORGISK PKHALI puré på urter, spinat og nødder

+ lun salat med aubergine, hvide bønner, tomat, kapers og persille

GRØN GAZPACHO (spinat, koriander, ærter m.m.)

Masser af urter, svampe i røget olie og ristede kerner

HOVEDRET

MATR (SVAMPEBØF) med løgpuré og sky med peber og sød-basilikum

TILBEHØR:

- Krydderurtesalat med agurk, oliven, zaatar og citron.
- Grillede grønne grøntsager, svampereduktion og tangdrys.
- Kartoffler, løg monteret med brunet smør, grøn salsa, yoghurt og mynte.

DESSERT

YUZU-MOUSSE & CITRONSORBET

+ bær og crumble med sort sesam, brunet smør og miso

ELLER

PAVLOVA

Med fløde, rabarber og bær (serveres ved kaffebordet)

PRIS PR. PERSON

- 3 RETTER 425 KR. (1 FORRET + HOVEDRET OG DESSERT)
- 4 RETTER 475 KR. (2 FORRETTER + HOVEDRET OG DESSERT)
- 5 RETTER 515 KR. (3 FORRETTER + HOVEDRET OG DESSERT)

INKL. SURDEJSBRØD OG SMØR

Foodoir

www.foodoir.dk





NATMAD

HJEMMELAVEDE PØLSER.

Med pickles, spicy dip & brød. **85 KR**

ELLER

LUKSUS TOAST / CROQUE MONSIEUR

Skinke, bechamel, sennep og ost. **85 KR**



DRIKKEVARER

VIN:

Proppriser: 200 kr. pr. flaske

- se noget af vores vinudvalg på de næste sider!

**Vi udformer gerne en passende vinmenu til jeres arrangement!
SPØRG OS!!!**

Vinflasker bliver sat på bordene til deling!

VELKOMSTDRINK:

Dansk cider eller øko cava 50 kr. pr. person.

Crémant 70 kr. pr. person.

Champagne 100kr pr. person.

Saft til børn

KAFFE, THE + MØRK CHOKOLADE

50 kr. pr. person

(Drypkaffe fra **coffee collective**)

ØL:

Øko Hancock Pilsner: 35 kr.

Blågårds pilsner 40kr

Blågårds IPA, 45kr

VAND/JUICE/M.M.:

HANCOCK DANSKVAND 25 KR.

FRITZ-KOLA 35 kr.

FRITZ-SPRITZ, RABARBER, ØKO 35 kr.

FRITZ-SPRITZ, LIMO, ØKO 35 kr.

Hjemmelavet KOMBUCHA 35 kr. pr. glas

AD LIBITUM ØL, VIN OG VAND UNDER HELE ARRANGEMENTET

(gældende til 24.00)

395 kr.

DRINKS:

Fra 75 kr.

DRINKS AD LIBITUM:

85 kr. pr. person pr. time.

275 kr. pr person. 4 timer.

Drinks eksempelvis G&T, Pisco Lime, Dark N Stormy, Paloma, Negroni

VINKORT

Side 1 af 2

Her er noget af det vin vi synes smager godt. Det meste er naturvin. Altså vine uden for meget intervention og tilsætning. Primært fra mindre producenter der er i kontakt med, ja, naturen. Der er både vine der smager "naturvinsagtigt" og naturlige vine der smager klassisk. Vinene udskiftes løbende.

BOBLER

AZIMUT, Penedes, Spanien

N.V Cava Brut Nature Macabeu, Xarello, Parellada Kr. 300,-

Bicycle Brewing/FOODOIR, Østerbro, Danmark

CIDER (flere varianter) Æble Kr. 300,-

Dobra Vinici, Moravia, Tjekkiet

2019 Creme de Park National Müller Thorgau, Welchriesling, Riesling Kr. 400,-

Louis Maurer, Alsace

Cremant d'Alsace Extra Brut P. blanc, P. noir, Riesling Kr. 450,-

L&S Cheurlin Champagne

Cuvée Coeur de chevalier , Extra Brut Chardonnay , Pinot Noir Kr. 700,-

HVIDE / ORANGE

Martin Arndorfer - Kamptal, Østrig

NV Landwein 1L. Grüner Veltliner Kr. 300,-
2019 Handcrafted Grüner Veltliner Kr. 350,-

Weingut Peter Jakob Kühn - Rheingau, Tyskland

2020 Jacobus Riesling Kr. 375,-
2021 Alte Reben Riesling Kr. 450,-

Weingut Brand - Pfalz, Tyskland

2021 Wilder Satz M. Thorgau, P. Blanc, Chardonnay, Riesling, Kerner Kr. 300,-

Pierre Olivier Bonhomme - Touraine, Frankrig

2021 Sauvignon Blanc Kr. 350,-

Bencze Birtok – Balaton, Ungarn

2021 Autochton Furmint, Harslevelu, Keknyelu Kr. 450,-
2021 Riesling Riesling Kr. 450,-

Morasinsi - Puglia, Italien

2022 Muscat, Chardonnay Kr. 325,-





VINKORT

Side 2 af 2

HVIDE / ORANGE

Okro's Wines - Kakheti, Georgien

2018 Mtsvane **ORANGE**

Mtsvane

Kr. 425,-

2018 Rkatsiteli **ORANGE**

Rkatsiteli

Kr. 400,-

Luyt – Valle del Maule, Chile

2020 Blanco Pipeno Carrizal **ORANGE** 1000ml.

Torontel, Corinta, Christalina, Muscat

Kr. 500,-

Claude Bichot – Jura, Frankrig

2014 Vin Jaune (Oxi)

Savagnin

Kr. 875,-

RØDE

Clos de Tue-Boeuf – Cheverny, Frankrig

2021 Vin Rouge VdF

Gamay

Kr. 350,-

Mouressipe - Languedoc, Frankrig

2019 Pitchounet

50% Cinsault, 50% Grenache

Kr. 350,-

Maison B. Perraud – Beaujolais, Frankrig

2017 P'tit Poquelin MG 1500ml.

Gamay

Kr. 950,-

Mas Costefere, Remi Pujol, Languedoc, Frankrig

2020 Les Temps Fait Tout Vdf Rouge

Grenache, Syrah

Kr. 375,-

Bencze Birtok – Balaton, Ungarn

2019 Pinot Noir

Pinot Noir

Kr. 500,-

SØDE / DESSERT

Weingut Peter Jakob Kühn - Rheingau, Tyskland

2019 Spätlese Lenchen Grosse Lage.

Riesling

Kr. 550,-

Domaine Singla – Rivesaltes, Frankrig

2007 Heritages du Temps

Kr. 800,-

SAKE

Sohomare Shuzo – Tochigi, Japan

Sohomare Junmai Ginjo, 720ml

Kr. 475,-

Kimoto Tokubetsu Junmai, 720ml

Kr. 600,-

ENJOY & LOVE

FRA FOODOIR

– HENRIK HEDEGAARD & SØREN AAGAARD



www.foodoir.dk

 foodoir

Kontakt:

Henrik tlf: 40454765

Søren tlf: 26163754

Mail:

info@foodoir.dk

Adresse:


Foodoir / villa kultur

Krausesvej 3

2100, Kbh Ø

Foodoir

www.foodoir.dk

 foodoir