

Mad For Mænd - Menuoversigt 2023

2023	Menu	Navn
Januar	Mørk sej med sennepsovs - Dessert: Klatkager	Bjarne
Februar	Mørbrad med pikant ost og baconsvøb samt rodfrugter. Dessert: lækre frugtstykker med råcreme.	Steen
Marts	Svinekød med citron og ovnbagte kartofler med knust kål. Til dessert var der Drømmekage	Jørgen
April	Påskefrokost med fiskefiletter, tarteletter og meget andet. Til dessert var der lækre muffins.	Tom
Maj	Dansk hakkebøf med løg og nye kartofler. Dessert Rabarber trifli med Crumble.	Ejvind
Juni	Kød fra grill, ovnbagte kartofler med løg og ost, samt en lækker skål med grøntsager, og rødvinsovs. Dessert: Blommetrifli fra egen avl.	Ole
Juli	Lækkert smørebød og en flot lagkage til dessert. Alt var "hjemmebragt" havde alle 6 kokke en fridag og kunne nyde samværet med hinanden.	Karsten
August	Honningmelon med skinke og Glaseret hamburgerryg, hertil kartofler og ærter. Afsluttet med kaffe og nybagte Guldkornskager.	Poul Erik
September	Forløren hare - Ølpandekager	Bjarne
Oktober	Risotto med Barolo / Kyllingefilet på cremet porrebund	Niels
November	Stegt flæsk med persillesovs / Pære belle Helene	Steen
December	Stegte sild, varme fiskefileter, flæskesteg med rødkål, æbleflæsk og til sidst ost, frugtsalat og kaffe.	Alle (næsten)

