

Mad For Mænd - Menuoversigt 2024

2024	Menu	Navn
9. januar	Torsk i sennepssovs med tilbehør. Dejlig, lun æblecrumble med creme fraiche.	Ejvind
6. februar	Dejlig grønsags suppe med kød-og melboller samt flûtes. Herefter pandekager med syltetøj og afsluttende med fedtekager til kaffen.	Tom
5. marts	Bacon bøf i svøb, flødekartofler og fyldte tomater. Dessert: Cheesecake lavet af kiks, ost og jordbær.	Karsten L.
2. april	Lækker vildtgryde med kartoffelmos. Dessert: "Den fynske kage"	Karsten W.
7. maj	Mørbradgryde med blomkål og nye kartofler. Herefter ris "klatkager" til kaffen.	Bjarne
4. juni	"Togkylling" i champignonsovs med tilhørende kartofler. Dessert: Hjemmelavet koldsål med kammerjunker.	Poul Erik
2. juli	Grillstegt marineret kalveculotte med kartoffelfad, DanaBlue sovs, salat. Dessert: Tærter med råcreme	Ole H.
6. august	Mørbradgryde med ris og grønt. Dessert: Astronaut-is med vingummi	Jørgen
3. september	Rigtig god hakkebøf, hertil broccoli, blandet salat, kartofler og den uundværlige sovs. Desserten var Drømmekage med flødeskum efter behov.	Anders
1. oktober	Kylling i fad med grønt og dessert med ananas og pærer med råcreme	Poul Erik
5. november	Wienerschnitzel med kartoffelbåde og tilbehør, herefter gl.dags æblekage og kaffe + avec.	Ejvind
3. december	Lækre stegte sild, lune fiskefileter, flækesteg, frikadeller, æbleflæsk og leverpostej, med dejligt tilbehør. Ost og risalamande, og en lille en til halsen	Alle

