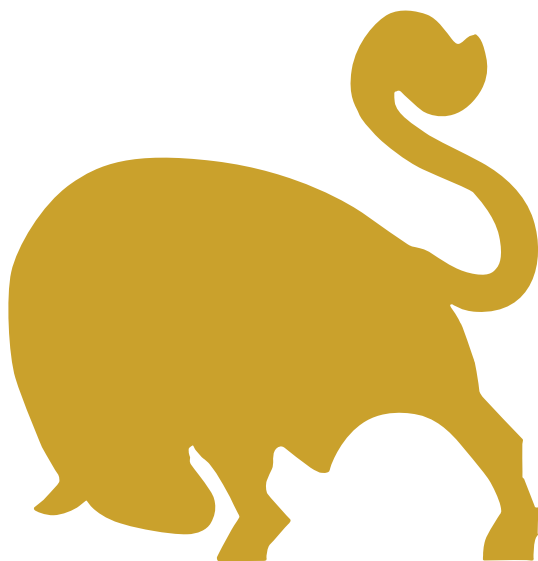


**Den Gyldne Okse**

**Selskabsmenu 2012**



Dronninglundvej 10 · 2720 Vanløse  
Tlf. 38 71 92 35 · [www.dengyldneokse.dk](http://www.dengyldneokse.dk)

# Velkommen på Den Gyldne Okse

Vi tilbereder og serverer dansk mad med kærlighed

Den Gyldne Okse så første gang dagens lys i 1947.  
Lige siden har restauranten fungeret  
som spisested/værtshus.

Da Camilla overtog den i 2007  
blev konceptet ændret til restaurant  
hvor hyggen er i højsædet.

Vi kan også tilbyde:

## **Jazz-aftener**

- følg med på hjemmesiden.

## **Mortensaften**

med and m.m. Også take-away.

## **Juleaftens take-away**

- kan afhentes den 24. december kl. 10 - 12.

## **Julefrokost 2. juledag**

**Selskaber op til 60 personer**

Egne noter:

---

---

---

---

---

# Menuforslag

## Menu 1

Hvidvinsdampet laks med spinat, hollandaise, citron, brød og smør  
Marineret hel stegt oksefilet med kartofler, garniture og sauce  
Dobbelt chokoladekage med vaniljeis og jordbær relish  
298 kr.

## Menu 2

Rejecocktail med asparges, æbler, citron, kaviar, brød og smør  
Gammeldaws oksesteg med tyttebær, garniture, kartofler og sauce  
Varme pandekager med jordbær relish og vaniljeis  
262 kr.

## Menu 3

Okse carpaccio med pinjekerner og italiensk parmesan  
Perlehønebryst med parmaskinke, salvie, garniture og gorgonzolasauce  
Tiramisu  
303 kr.

## Menu 4

Roulade af ferskrøget laks på sprød salat med brød og smør  
Rosmarinstegt kalveculotte med garniture, kartofler og flødesauce  
Citronfromage med flødeskum og hakket chokolade  
328 kr.

## Menu 5

Stegt flæsk med persillesauce, hjemmelavede rødbeder og kartofler  
Varme pandekager med jordbær relish og vaniljeis  
155 kr.

## Menu 6

Braiserede kalvekæber m/mos og garniture  
Gammeldaws æblekage m/flødeskum og ribsgele  
199 kr.

**Bestilling modtages ved min. 10 couverter**

[www.dengyldneokse.dk](http://www.dengyldneokse.dk) · Tlf. 3871 9235

## **FORRETTER**

### **Suppe, fx hjemmelavet cremet tomatsuppe**

hjemmebagt brød og smør

61 kr.

### **Okse carpaccio**

på sprød salat med pinjekerner og italiensk parmesan

79 kr.

### **Hjemmelavet foie gras med portvin**

syltet blomme, honning og ristet rugbrød

110 kr.

### **Roulade af fersk røget laks**

på sprød salat, hjemmebagt brød og smør

85 kr.

### **Laksetatar**

rørt med æbler, mild chili og koriander på bund af sprød salat

89 kr.

### **Rejecocktail**

med asparges, æbler, citron, kaviar, hjemmebagt brød og smør

69 kr.

### **Hvidvinsdampet laks**

med spinat og hollandaise, citron, hjemmebagt brød og smør

85 kr.

### **Hjemmegravet laks**

med dild/sennep dressing, hjemmebagt brød og smør

60 kr.

### **Varmrøget laks hjemmerøget**

med cremefraiche dressing, hjemmebagt brød og smør

75 kr.

**Bestilling modtages ved min. 10 couverter**

www.dengyldneokse.dk · Tlf. 3871 9235

## **HOVEDRETTER**

### **Gammeldaws flæskesteg**

med hjemmelavet rødkål, agurkesalat, kartofler og sauce  
135 kr.

### **Gammeldaws oksesteg**

med garniture, tyttebær, kartofler og sauce  
141 kr.

### **Helstegt oksefilet/kalvefilet**

med garniture, kartofler og Bordelaise sauce  
185 kr.

### **Helstegt kalveculotte**

med garniture, kartofler og cremet Madagaskar pebersauce  
185 kr.

### **Perlehønebryst**

med parmaskinke, salvie, garniture og Gorgonzolasauce  
155 kr.

### **Marineret lammekølle**

fyldt med hvidløg & persille - serveres med lammeskysauce og  
kartofler samt bagte hvidløg og garniture  
175 kr.

### **Stegt flæsk**

med persillesauce, hjemmelavede rødbeder og kartofler  
119 kr.

### **Boller i karry**

små stykker æbler, løg og ananas i herlig karrysauce med  
hjemmelavede kødboller - hertil løse ris, mango chutney og flûtes.  
85 kr.

### **Wienerschnitzel af kalveinderlår**

med fine ærter, sautekartofler og brun sauce  
156 kr.

**Bestilling modtages ved min. 10 couverter**

www.dengyldneokse.dk · Tlf. 3871 9235

## **DESSERT**

### **Panna Cotta**

Dejlig italiensk fløde dessert med hjemmelavet Brombær relish  
65 kr.

### **Tiramisu**

Den lækre klassiske "non diet" italienske dessert  
69 kr.

Dobbelt Chokoladekage

Med jordbær relish og Mascarpone crème  
75 kr.

### **Rabarber trifli**

med Mascarpone crème  
69 kr.

### **Pandekager**

Med hjemmelavet jordbærsyltetøj og vaniljeis  
65 kr.

### **Gammeldaws æblekage**

med flødeskum  
52 kr.

### **Crème brûlée**

Dejlig klassisk fransk dessert med karamelliseret rørsukker på toppen  
65 kr.

### **Citronfromage hjemmelavet**

Med flødeskum og hakket chokolade  
65 kr.

### **Ost**

4 forskellige danske og udenlandske oste  
70 kr.

**Bestilling modtages ved min. 10 couverter**

[www.dengyldneokse.dk](http://www.dengyldneokse.dk) · Tlf. 3871 9235

# NATMAD

## Hjemmelavede supper

Vælg imellem:

Den gode gammeldaws "klar suppe" med urter, kød og melboller.

Italiensk tomatsuppe med bacontern & brødcroustons.

Flødelegeret aspargessuppe med kødboller & aspargessnitter.

Flødelegeret kyllinge-karry-suppe med fine ærter & kyllingekød.

Ungarsk gullaschsuppe med oksekød & urter.

Der serveres hjemmebagt brød og smør til alle supper

59 kr.

## Sandwich

3 små lækre sandwich med forskelligt pålæg

kr. 49

## Slagterens små "Deller"

Lune frikadeller med kold kartoffelsalat, hjemmelavede rødbeder,

agurkesalat og hjemmebagt groft brød

59 kr.

## Festlig pølseanretning

4 slags pølser med alt hvad dertil hører, samt hjemmelavet

leverpostej med champignon og bacon.

Hertil serveres hjemmebagt brød, fedt og smør

75 kr.

## Receptionsanretning

Cocktailpølser i baconsvøb, Dadler i pancettasvøb, Spegeskinke med melon, små forårsruller med sur/sød sauce, små deller med cornichoner,

mini sandwich, bresaolaruller med ostefyld, butterdejshorn med fyld,

pindemadder med div., små kyllingespyd med dressing, sprøde snacks

med feta og dadler, skål med dampede muslinger, lakseruller,

blinis med røget Laks og peberrods crème,

Julesalat med gedeflødeost og dadler, små chokoladeskaller med

marcipan og trøffel fyld, oste med frugt

Der skal beregnes ca. 23 kr. pr. item pr. person.

## Fødselsdags arrangement

Mellem kl. 14 og 17

Hjemmebagte boller med smør og hjemmelavet jordbær syltetøj.

Lagkage samt lækker varm chokolade med flødeskum

121 kr.

**Bestilling modtages ved min. 10 couverter**

[www.dengyldneokse.dk](http://www.dengyldneokse.dk) · Tlf. 3871 9235

# **BUFFETER**

## **Den traditionelle**

Marinerede sild, Hjemmelavede karrysild,  
Gravad laks med sennepsauce og asparges,  
Fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron,  
Mager ribbensteg med hjemmelavet rødkål og agurkesalat,  
små deller med hjemmelavede rødbeder,  
Hjemmelavet postej med bacon og champignon,  
Skæreost og brie  
Hjemmebagt brød, kiks, smør og fedt  
175 kr.

## **Den spændende**

Anis sild, Æble sild  
Fennikel gravet hellefisk med karsecreme  
Krabbe på sprød salat  
Mager ribbensteg stegt som vildt hertil waldorfsalat  
Oksekødsdeller med sprød kant  
Peberpaté og cornichons  
Osteanretning: Primadonna, Comte, Chili og Frugt.  
Hjemmebagt brød, kiks, smør og fedt  
249 kr.

## **Varm Buffet**

Varmrøget laks med dildcreme,  
Tyndstegsfilét med marineret løg og flødekartofler  
Marineret lammekølle med græsksalat  
Tiramisu, den lækre klassiske "non diet" italienske dessert  
250 kr.

## **Brunch**

Mellem kl. 9.30 og 12.30  
Scrambled eggs med bacon, Yoghurt med ahornsirup,  
røget lakst med grøn pesto,  
brie med syltet valnødder, frisk frugt, muffins med spinat og parmesan,  
Oksemørbrad rullet med grønt og primadonna ost.  
Dertil hjemmebagt brød og kaffe/te  
Ved 40 personer - 150 kr.

**Bestilling modtages ved min. 10 couverter**

[www.dengyldneokse.dk](http://www.dengyldneokse.dk) · Tlf. 3871 9235