

The background image shows a modern restaurant interior. Large blue pendant lights hang from the ceiling. In the foreground, there are tables set with white plates, glasses, and folded napkins. A long bar with high stools is on the right. Large windows in the background offer a view of a stadium with a red pitch and stands.

AIRGROUP

FOOD & FACILITY SERVICES

CATERING



Levering



Vi leverer også
mad ud af huset.
Spørg efter en pris.

Hold dit arrangement i Telia Parken



Vi skræddersyr gerne menuen til:
Bryllup, konfirmation,
fødselsdag, julefrokost,
kun fantasien sætter grænser.

Top service



Vi har ekspertisen,
maden, faciliteterne
og personalet

KONTAKT OS

Tøv ikke med at kontakte os

Brian Varta

Tlf.: +45 22 33 18 96

Mail: Bl@airgroup.nu

Web: www.airgroup.nu

Telia Parken

Adresse: Per Henrik Lings Allé 2, 2100 København

BUFFET

Smagfulde retter til festlige lejligheder.

BUFFET - MENU 1 225 KR. (PR. KUVERT)

Grillspyd med store rejer og grønsager.

Bruchetta med basilikum, tomat og friskhøvet parmesan.

Ferskrøget lakserulle fyldt med laksetatar tilsmagt med krydderurter.

Parmaskinke serveret med grillet artiskok salat.

Wraps med hjemmerøget torsk i mild sennep-krydderurtecreme.

Soyamarineret oksekød med sesam på et leje af spæde salater.

Rodfrugtsalat.

Oksemedaljoner med ristede svampe og kørvel.

Kylling escalopes serveret med stegte kartofler og timiansauce.

Udvalg af oste med druer og peberfrugter.

Hvid chokolade fragilite med hindbær.

Brød og smør.



BUFFET - MENU 2 255 KR. (PR. KUVERT)

Terrin af poulard med krydderurter, hertil persillepesto.

Spinatsalat med gorgonzola og rugbrødsgrønter.

Hjemmerøget laksesider med krydderurtecreme, citron og tomat.

Soyamarineret tun med sesam og tangsalat.

Oksecarpaccio serveret med rødløg, oliven og friskhøvet parmesan.

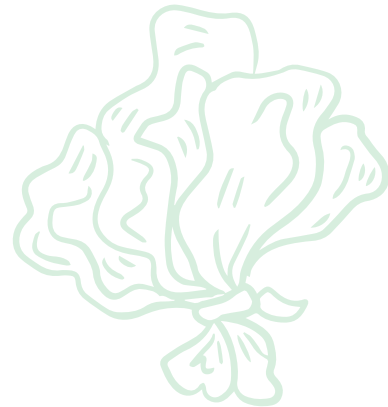
Svinekæber braseret i mørkt øl og rodfrugter, serveret med kartoffelpuré.

Langtidsstegt oksecuvette på smørdampet spinat, parfumeret med hvidløg.

Udvalg af oste serveret med druer og radiser.

Blommetrifli med vaniljeskum.

Brød og smør.



BUFFET - MENU 3 295 KR. (PR. KUVERT)

Citronmarineret laks serveret med fintsnittet rødløg, grønne peberkorn og peberrodscreme.

Porreterriner serveret med rimet torske og purløgs creme.

Hjemmerøget svinebrad serveret på leje af rodfrugter og krydderurter.

Papirtynde skiver af bresaola serveret med salsa af avocado, chili og lime.

Ballotine af andebryst krydderet med timian serveret med Mojo af grillede røde peberfrugter og hvidløg.

Stegt kalvefilet med udvalg af torvets grøntsager og mild Dijon sennepsauce.

Perlehønebryst fyldt med svampe og porrer serveret med pebersauce.

Bagt kartoffelpuré og krydderurter.

Udvalg af oste med druer og radiser.

Chokoladetrøffelkage serveret med kompot og friske bær.

Brød og smør.



Telia Parken

*Adresse: Per Henrik Lings Allé 2,
2100 København*

Brian Varta

*Tlf.: +45 22 33 18 96
Mail: Bl@airgroup.nu
Web: www.airgroup.nu*

AIRGROUP

FOOD & FACILITY SERVICES