



SMAG & SMIL

COMPANY . EVENT . POP UP

events



# EVENTS

## 360 grader rundt

Skal jeres virksomhed samles for at fejre en milepæl, en kollega eller blot nyde hinandens selskab? Så er Smag&Smil klar som topprofessionel sparringspartner på alt fra maden, location og underholdning.

Vi er én af landets dygtigste og mest erfarne eventleverandører med kokke, projektledere og personale, der er eksperter i at skabe præcis den fest eller det arrangement, I forestiller jer. Vi skræddersyer menuen i samarbejde med jer, og, hvis I ønsker det, stiller vi vores mange og unikke rammer til jeres rådighed.

Uanset om I er mange eller få, vil have hele festpakken med lokaler og servering eller udelukkende har brug for en enestående madoplevelse, så er jeres firmaevent i trygge hænder.

# FESTMENU

## **Carpaccio af okse**

trøffelcreme, syltede grøntsager, parmesan, små salater og ristede kerner

## **Velfærdskylling fra Hopballemølle som ballotine**

pommes fondant, smørdampet gulerod, karamelliserede skorzonerrødder, rosenkål og mørkelsauce

## **Appelsin i variation**

nøddepraliné, mørk chokolade og is med saltkaramel

## aftenbuffet

Bresaola med trøffelmayonnaise, grønne oliven og syltede rødløg

Chorizo med chilimayonnaise og grillet artiskok

Tigerrejer stegt med hvidløg, syltet mango og ristede peanuts

Vol-au-vent med cremet hønsesalat, karse og tomat

Mørbrad af Fynbogris

Oksemedaljon med hvidløg og timian

Rødvinsauce

Ovnbagte økologiske petit kartofler med citronpeber og urter

Smørbagte rødder med estragon

Grøn salat med majs, ærter, tomat, agurk, rødløg og cremefraichedressing

Grønålssalat med æble, tranebær og feta

Moussekage med chokolade og friske bær

Økologisk smør og brød fra eget bageri



## FESTMENU

### Stenbiderrogn

med grønne og hvide asparges fra Sanderumgaard, syrnede fløde, malt og små salater

### Rosa oksefilet stegt med hvidløg og timian

hertil baby gulerødder, ærter og nye løg samt nye danske kartofler slynget i smør og urter (a parte) og sauce på portvin og trøffel

### Sensommerbær

med hyldeblomst, mazarin, mynte og champagne

## aftenbuffet

Koldrøget laks med rygeost, grønne asparges, radiser, friséesalat og dild

Lynstegt tun med sesam og limepeber, wasabimayo, råsyltet fennikel, friséesalat og dild

Fennikelsalami med råsyltet fennikel, soltørrede tomater og purløgsmayo

Fynboskinke med persillepesto, oliven og soltørrede tomater

Skindstegt velfærdskylling med estragon

Rosa kalvefilet med hvidløg og timian

Bearnaisesauce

Nye danske kartofler vendt i smør og løvstikke

Grillede nye løg og bagte cherrytomater

Salat med melon og friske bær, mynte og granatæblevinaigrette

Tomatsalat med melon og friske bær, mynte og granatæblevinaigrette

Brownie med friske bær og vaniljecreme

Økologisk smør og brød fra eget bageri

## FESTMENU

### Karamelliseret laks

confiteret æggeblommepuré, syltede rødløg, salatagurk og små salater

### Helstegt mørbrad af Fynbogris

med dijon, urter og flæskesværespuf, puré af blomkål, aspargesbroccoli, løgskaller, halve petit kartofler ristet i andefedt og urter (a parte) og mild sennepssauce med syltede sennepsfrø

### Mousse af mørk chokolade

hengemte blommer, blommesorbet, hasselnød og aromatiske urter

## aftenbuffet

Rillette af varmrøget laks med rødløg, kapers og estragon

Pebermakrel med æggestand og purløg

Pastrami med pickles og drueagurk

Italienske snackpølser med groftkværnet peber og Herbes de Provence

Mignon af gris marineret i rosmarin og salvie

Oksespidsbryst braiseret i mørkt øl og æble

Flødestuede kartofler med hvidløg og muskat

Ovnbagte efterårsrødder med timian

Kraftig kalvesky

Salat med bagt hokkaidogræskar, rødløg, palmekål og salatost

Efterrissalat med stegt blomkål, hasselnødder, brombær og karse vendt i mild sennepsvinaigrette

Gouda med brændenælde og hjemmesylt

Trifli på sensommerbær, makroner og flødeskum

Økologisk smør og brød fra eget bageri



# FINE DINING

Skal alt gå op i en højere enhed, hvor I hører englens synges, mens I nyder en gennemtænkt 5-retters gourmetmenu med tilpassede vine? Hvis I gerne vil forkæle jeres gæster med noget ekstra, så vælg fine dining, hvor der inkorporeres dekadente råvarer i menuen, og der kræses for smagssammensætninger og de små detaljer.

Confiteret, pocheret, langtidsstegt, blancheret eller reduceret. Der skrues op for tilberedningsmetoderne på et niveau, som kræver ganske særlige kokkefærdigheder. Vi har heldigvis de helt rigtige kræfter under kokkehuerne, som får jeres måltid til at excellere.

Og husk - vi tilpasser menuen, de sæsonbetonede råvarer og antallet af retter efter jeres ønsker og behov.

Eksempel på 5-retters gourmet- og vinmenu:

## **Amuse**

Deutz Brut Classic, AOP, Jeroboam, Champagne Deutz

## **Forret / Krabbe og consommé**

2018 Riesling Goldlack Trocken, Grosses Gewächs, Schloss Johannisberg

## **Mellemret / Jomfruhummer, blomkål, kaviar og sauce fumé**

2018 Chassagne-Montrachet Blanc, AOP, Maison Joseph Drouhin

## **Hovedret / Skovdue, foie gras, kantareller, hindbær og trøffel**

2018 Gevrey Chambertin, AOP, Domaine Pierre Damoy

## **Predessert / Danske jordbær og kaviar**

## **Dessert / Sensommerbær, hyldeblomst, mazarin, mynte og champagne**

Cuvee Chérie Demi-Sec NV, Nyetimber, West Sussex, England







# FESTIVAL & streetfood

Når det gerne må være lidt nemt og nede på jorden, men der samtidig skal være smæk på smagen, så er streetfood et oplagt bud på mad til et event, der går lige i hjertet. Skal I holde et event med festivaltema eller et landetema? Vi skræddersyer den streetfood-menu, som passer præcis ind i de ønsker og behov, I måtte have. Så uanset, om I skal nyde en masse skøn musik under åben himmel, eller I skal en fiktiv tur til Thailand, så diskner vi op med streetfood, der passer til lejligheden.

Eksempel på streetfood og snacks:

- Pankopaneret kylling i briochebolle
- Flæsketegssandwich
- Poke bowl med ris & teriyaki-kyllingespyd
- Salat med varmrøget laks
- Gastrotoast
- Pizza
- Butterchicken med naanbrød
- Trøffelchips
- Små italienske gourmetpølser
- Minirugbrød med tranebær og chokolade
- Hjemmelavet energibar



# JULEFROKOST

Skal I holde årets sidste fest med kollegerne - og skal maden sidde lige i skabet? Så lad os stå for forplejningen med en skøn julemenu af de bedste råvarer tilberedt med kærlighed og masser af julemagi.

Røde og hvide sild serveret med rødløg, kapers, æg og karrysalat  
Halverede æg pyntet med rejer og hjemmerørt mayonnaise  
Friskrøget laks med rørt peberrodscreme og dild  
Grønkålssalat med appelsin, tyttebær og valnødder  
Tarteletter med høns i asparges  
Lune frikadeller med hjemmelavet agurkesalat  
Smag&Smils julemedister med hjemmelavet rødkål  
Flæskesteg med sprød flæskesvær  
Confiteret andelår med julesauce  
Blandet brød fra eget bageri og økologisk smør  
Klassisk risalamande med kirsebærsauce





# VENUES

## på hele fyn

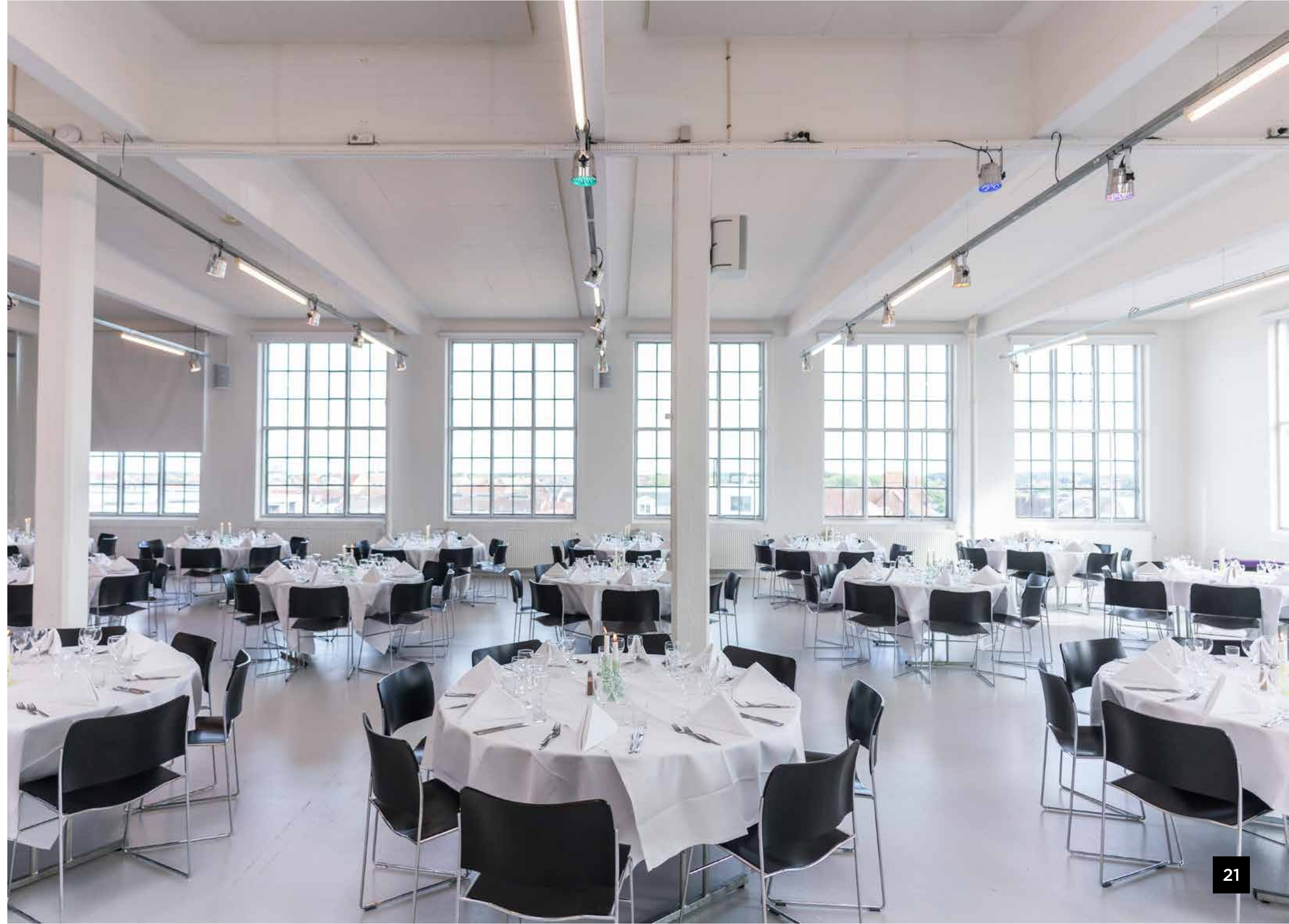
Hos Smag&Smil samarbejder vi med en lang række af Fyns bedste rammer for store events, bryllupper, konfirmationer, receptioner og alle andre former for fester og sociale arrangementer. På den måde er I sikret de helt rigtige lokaler til netop jeres arrangement - og vi håndterer gerne alt fra start til slut.

Se flere venues på [www.smagogsmil.dk](http://www.smagogsmil.dk).

# industri

**Kunstmuseum Brandts** i hjertet af Odense. Store, lyse lokaler med et rustikt, industrielt look, hvor historien som gammel fabriksbygning træder tydeligt frem. Fra de store vinduespartier er der flot udsigt ud over hele byen.

**Kapacitet** 150 gæster indendørs  
**Placering** Odense C





# stemning

**G.A.S.A.** har knap 5000 m2 med plads til både store og små arrangementer. I kan vælge at booke hele G.A.S.A., så der er rigeligt plads til, at selskabet kan brede sig ud. Det er naturligvis også muligt at booke et mindre selskabslokale, hvor I får private og intime omgivelser, men tæt på stemningen i udeområdet.

**Kapacitet** 200 siddende gæster og 1.500 gæster udendørs  
**Placering** Odense C

# natur

**Bramstrup Gods** ligger idyllisk omgivet af smuk natur og skov. Stedet har sit helt eget operahus og unikke, smukke lokaler som laden, stalden og tårnet. Udendørs ligger store plæner med plads til de store events.

**Kapacitet** 1.000 gæster indendørs og 10.000+ udendørs  
**Placering** Bramstrup, Årslev





## idyl

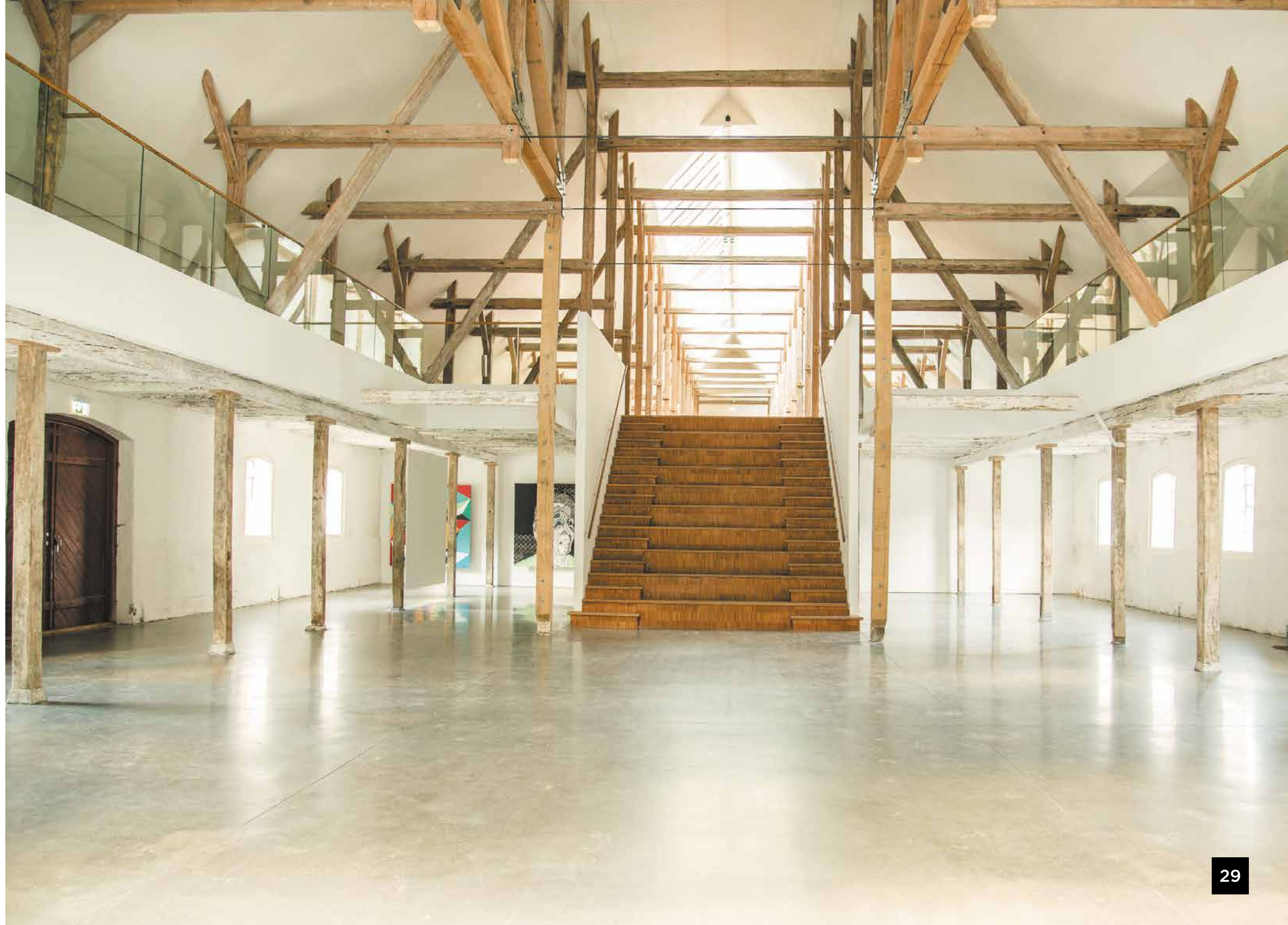
**Sanderumgaard Gods** ligger midt i det fynske smørhul, sydøst for Odense og tæt på E20. De to gamle bindingsværkslænger danner charmerende rammer til ethvert event. Og med den "Romantiske Have" opleves et eventyrligt havelandskab lige uden for døren.

**Kapacitet** 200 gæster indendørs og 4.000 udendørs  
**Placering** Odense SØ

# havgus

Lundsgaard Gods driver i dag økologisk skovbrug og jordbrug, og i de tidligere avlsbygninger fra 1880'erne er der indrettet café, koncertsal, industrikøkken og forskellige udlejningslokaler.

**Kapacitet** 300 gæster indendørs  
**Placering** Kerteminde





# gigantisk

**Odense Congress Center** ligger nær den fynske motorvej med et rigt udvalg af sale og haller, der kan indrettes præcis efter jeres ønsker. I samme bygning ligger Hotel Odense.

**Kapacitet** 10.000 gæster indendørs  
**Placering** Odense SØ





SMAG & SMIL

COMPANY . EVENT . POP UP