

DGI Byen Signatur Menu

Åben dørene til en nærende aften.

I DGI Byen er vores mission at gøre København til en sundere by at arbejde og leve i.

Vi er jeres værter for bæredygtighed og sund livsstil – og vi håber at kunne inspirere jer til at træffe sundere og mere bæredygtige valg, der giver velvære for vores hverdag.

Join vores grønne bevægelse
Med mindre madspild, CO2-aftryk og sæsonens lokale råvarer er vi godt på vej mod sundere valg i DGI Byen.

Her finder I fødevarer fra lokale leverandører der indeholder vegetariske valg, hjemmelavede retter og menuer baseret på god etik.

Vores erfarne kokke har designet en nærende og mættende menu, som I kan nyde til jeres næste arrangement.

VELBEKOMME!



Signatur Menu

August – Oktober 2024

FORRET

Tatar af rødbeder og svampe – Sprøde urter – Varme krydderier – Belugalinser – Olivenchips – Syltede tomater Trøffelmayo

Tilkøb: Timiangravet krondyr inderlår

Tillæg: DKK 32,- per person

HOVEDRET

Silver løg – Variationer af græskar – Svampe – Purløgscreme – Humlesyltede løg

Serveres med kartofler og sauce á part

Tilkøb: Ølbraiseret kalvespidsbryst og ragout

Tillæg: DKK 60,- per person

DESSERT

Solbærsyltede sensommeræbler – Syrlig æblegele – Vaniljemousse – Karamelliserede hasselnødder

Priserne er eks. moms

3



Signatur Vegansk Menu August – Oktober 2024

FORRET

Tatar af rødbeder og svampe – Sprøde urter – Varme krydderier –
Belugalinser – Olivenchips – Syltede tomater Trøffelmayo

HOVEDRET

Silver løg – Variationer af græskar – Svampe – Purløgscreme-
Humlesyltede løg

Serveres med kartofler og sauce á part

DESSERT

Solbærsyltede sensommeræbler – Syrlig æblegele – Vanilje panna cotta

Allergener

Hvis I har allergier eller kostrestriktioner, bedes I informere os på forhånd.
Jeres sikkerhed og komfort er vores prioritet, og vi
vil gøre vores bedste for at imødekomme jeres behov.

Priserne er eks. moms

