

# Sydhavsøernes diner transportable

selskabslokaler – cafe – virksomhedskantiner



Erhvervspark Lolland – Østervej 2 – 4960 Holeby  
tlf. 20811046 – mail: [jb@cocot.dk](mailto:jb@cocot.dk) – [www.cocotten.dk](http://www.cocotten.dk)

<sup>cafe</sup>  
NIC – A. E. Hansens vej 1 – 4900 Nakskov – tlf. 54927261 – mail: [nic@cocot.dk](mailto:nic@cocot.dk)

## Kolde forretter

1. *Rejecocktail*..... Kr. 45,00  
*Festlig pyntet med kaviar og asparges, hertil hjemmerørt dressing.*
2. *Tunmoussé (ej fed)*..... Kr. 45,00  
*Tilsmagt med frisk dild, pyntet med rejer, kogte æg og asparges  
hertil artiskokdressing.*
3. *Ananasring på hønsesalat*..... Kr. 45,00  
*Hjemmelavet hønsesalat anrettet på ananasskive pyntet med bacon.*
4. *Gravad laks og røget laks på bund af babysalat*..... Kr. 50,00  
*Anrettet på bund af babysalat, cherry tomater, strimlet mango, pinjekerner og  
sennepsdressing.*
5. *Ananasring med dampet laksefilet*..... Kr. 50,00  
*Dampet rødspættefilet, karrydressing og rejer.*
6. *Røget lakseroulade med ostecreme tilsmagt med basilikum*..... Kr. 50,00  
*Anrettet på salat med krebsehale og syltede rødløg.*
7. *Rejecocktail med avocado, tomat, piment i en let tomat-chile salsa*..... Kr. 50,00
8. *Skaldyrcocktail*..... Kr. 50,00  
*Med rejer, krebsehale og muslinger på sprød salat og hjemmerørt dressing.*
9. *Cæsar salat*..... Kr. 50,00  
*Grillstegt kyllingebryst på strimlet romainesalat, revet parmesanost, brødcrouton  
og cæsardressing.*
10. *Varmrøget laksefilet med æggedressing*..... Kr. 50,00  
*Hjemmerøget laks anrettet på salat med friske grønne asparges, cherrytomat,  
piment og ristede mandler.*
11. *Butterdej indbagt laksefilet*..... Kr. 55,00  
*Laksefilet fyldt med tomat duxel, med salat og dild-ravigotte dressing.*
12. *Dampet kold laksefarseret rødspættefilet*..... Kr. 55,00  
*Hvidvinsdampet rødspættefilet anrettet med rejer og slikasparges*
13. *Røget fiskeanretning* ..... Kr. 60,00  
*Hjemmerøget laksefilet, kæmpe rejer, og muslinger hertil peberrodsdressing.*

*Alle forretter serveres med hjemmebagt brød eller flutes!*

# Sydhavsøernes diner transportable

## Varme forretter

- 244 *Flødelegeret hønsekødssuppe* Kr. 45,00  
*Lækker cremet suppe fyldt med hønsekød, asparges, ærter og fintstrimlet gulerødder*
- 245 *Gammeldags oksekødssuppe* Kr. 45,00  
*Oksekødssuppe kogt på skank med kød og melboller samt urter*
- 246 *Stegte King Prawns anrettet på spyd* Kr. 50,00  
*Store Kinarejer marineret i hvidløg-krydderurtesmør*
- 247 *Kogt og stegte rødspættefilet med hummersauce* Kr. 60,00  
*gameret med rejer og asparges*
- 248 *Dampet laksefilet i Noilly Prat sauce* Kr. 60,00  
*Laksefilet skåret i tyndeskiver, taglagt i cocotte med tomatconçassé dampet i Noilly Prat og monteret med fløde.*
- 249 *Butterdej indbagt laksefilet* Kr. 60,00  
*Serveret med tomatiseret hummersauce med rejer, hertil sukkerærter*  
*Vælg suppe, se også under natmad !*

*Alle forretter serveres med hjemmbagte brød eller flutes..*

*Hos cocotten tilberedes maden ikke som et industri produkt,  
her kæler kokken for hver menu!*

*Vinforslag til forretter:*

*Beregn 2 glas vin til hver person eller 3-4 personer til 1 flaske.*

*Magre fisk: Hvid bourgogne, Muscadet fra Loredalen*  
*Fede fisk: Pinot Blanc, Chardonnay*  
*Røget fisk: Gewürtztraminer, Pinot Gris, Rhin-spåtlese*  
*Skaldyr: Chablis, Sancerre, Hvid bourgogne, Riesling*  
*Supper: Tørre vine som Riesling, Vouvray eller Sherry*

# Sydhavsøernes diner transportable

selskabslokaler – cafe – virksomhedskantiner



Erhvervspark Lolland – Østervej 2 – 4960 Holeby  
tlf. 20811046 – mail: [jb@cocot.dk](mailto:jb@cocot.dk) – [www.cocotten.dk](http://www.cocotten.dk)

<sup>cafe</sup>  
NIC – A. E. Hansens vej 1 – 4900 Nakskov – tlf. 54927261 – mail: [nic@cocot.dk](mailto:nic@cocot.dk)

## Stegeretter

- |     |  |            |
|-----|--|------------|
| 100 | <i>Helstegt svinekam med spord svær, rødkål, svesker, ½ æbler</i>  | Kr. 85,00  |
| 101 | <i>Helstegt svinekam med dagens grøntsager hertil lækker flæskesteg sovs</i>   | Kr. 90,00  |
| 102 | <i>Rødvinsmarineret svinekam velkrydret hertil, dagens grøntsager, rødvinssauce og små stegte kartofler</i>                                      | Kr. 95,00  |
| 103 | <i>Farseret kalkunbryst med waldorfsalat, sauteret valnødder og vindruer, sukkerærter og sherrysauce</i>   | Kr. 95,00  |
| 104 | <i>Kalvesteg stegt som vildt hertil waldorfsalat, ½ æbler, haricots verts, brune og hvide kartofler, surt og sødt</i>                            | Kr. 95,00  |
| 105 | <i>Kalvesteg fyldt med persille, ½ fersken med mintgele, rabarverkompot, dagens grøntsager, frisk agurkesalat og flødesauce</i>                  | Kr. 95,00  |
| 106 | <i>Helstegt lammekeulle fyldt med persille, hertil mintgele, rabarberkompot, frisk agurkesalat, cherrytomat og baconomviklede bønner</i>         | Kr. 105,00 |
| 107 | <i>Andesteg med rødkål, svesker, ½ æbler, brune og hvide kartofler</i>   | Kr. 105,00 |
| 108 | <i>Gammeldags mør oksesteg med glaserede løg, haricots verts, bagte gulerødder, surt og sødt og kraftig oksekødsauce</i>                         | Kr. 105,00 |
| 109 | <i>Helstegt oksefilet vælg "bearnaise" eller bordelaisesauce, hertil langtidsbagte cherrytomater, baconbagte bønner, marinerede champignon.</i>  | Kr. 115,00 |
| 110 | <i>Helstegt oksemørbrad vælg bearnaise" eller bordelaisesauce, hertil langtidsbagte cherrytomater, baconbagte bønner, marinerede champignon.</i> | Kr. 135,00 |
| 111 | <i>Helstegt dyreryg med fuglereder fyldt med waldorfsalat, baconbagte grønne asprages, brune og hvide kartofler, vildtsauce</i>                  | Kr. 135,00 |
| 112 | <i>Helstegt kalvefilet med tomatiseret "bearnaise" hertil langtidsbagte cherrytomater, baconbagte grønne asparges, marinerede champignon</i>     | Kr. 115,00 |

Tilbehøret til stegeretter er kun vejledende. Vi kan naturligvis sammensætte tilbehøret lige præcis efter Deres ønske og kokken anbefaler gerne andet spændende tilbehør!  
Ligeledes er De meget velkommen til selv at fremkomme med forslag til menuen!

# Sydhavsøernes diner transportable

selskabslokaler – cafe – virksomhedskantiner



Erhvervspark Lolland – Østervej 2 – 4960 Holeby  
tlf. 20811046 – mail: [jb@cocot.dk](mailto:jb@cocot.dk) – [www.cocotten.dk](http://www.cocotten.dk)

<sup>cafe</sup>**NIC** – A. E. Hansens vej 1 – 4900 Nakskov – tlf. 54927261 – mail: [nic@cocot.dk](mailto:nic@cocot.dk)

## Desserter

200	2 pandekager med is og hjemmesyltede jordbær	Kr. 42,00
201	Nesselrode fromage tilsmagt med sherry hertil kirsebæssauce	Kr. 42,00
202	Fløderand med frisk frugtsalat	Kr. 42,00
203	Grand Manier- eller sherryfromage i chokoladeskål med hindbærpuré	Kr. 42,00
204	Vanille isrand med syltede pærer og chokoladesauce	Kr. 45,00
205	Syltede figner i chokoladeskål med pernodcreme	Kr. 45,00
206	Citron-, appelsin eller ananasfromage	Kr. 45,00
207	Tiramizu med marinerede brombær	Kr. 45,00
208	Marcipanfromage med chokoladestykker og abrikossauce	Kr. 45,00
209	Rubinsteiner kage med fyldte vandbakkerlser	Kr. 50,00
210	Nesselrode is tilsmagt med sherry hertil kirsebørsauce	Kr. 50,00
211	Vores meget populære islagkage overtrukket med marcipan. Vælg selv max. 3 slags is	Kr. 55,00
212	Frugttærte med kant af kransekage og vanillecreme	Kr. 55,00
213	½ ananas med frisk frugtsalat og softice	Kr. 60,00
214	Nøddekurv med frisk frugtsalat, vanilleis og chokoladesauce	Kr. 60,00
215	Mandelrand overtrukket med chokolade hertil is og frisk frugtsalat	Kr. 60,00

Husk at rigeligt plads i fryseren til isdessert!

# Sydhavsøernes diner transportable

selskabslokaler – cafe – virksomhedskantiner



Erhvervspark Lolland – Østervej 2 – 4960 Holeby  
tlf. 20811046 – mail: [jb@cocot.dk](mailto:jb@cocot.dk) – [www.cocotten.dk](http://www.cocotten.dk)

<sup>cafe</sup>**NIC** – A. E. Hansens vej 1 – 4900 Nakskov – tlf. 54927261 – mail: [nic@cocot.dk](mailto:nic@cocot.dk)

## Natmad

250	Aspargessuppe	Kr. 40,00
251	Champignonsuppe	Kr. 40,00
252	Kartoffelsuppe med bacon og purløg	Kr. 40,00
253	Tomatsuppe med rejer og ærter	Kr. 45,00
254	Karrysuppe med kylling og ristede mandler	Kr. 45,00
255	Minestronesuppe	Kr. 45,00
256	Flødelegeret hønsekødsuppe	Kr. 45,00

*Til alle supper serveres flutes eller hjemmebagt brød.*

*Supper er også egnet som forret!*

257	Frikadeller og kold kartoffelsalat	Kr. 45,00
258	Pølsebuffet (lav din egen hotdog)	Kr. 45,00
259	Frikadeller, leverpostej, 2 slags pølser samt rugbrød	Kr. 45,00
260	Buffet med 2 slags oste, 3 slags saltpålæg, rugbrød og boller	Kr. 50,00
261	Biksemad med spejlæg	Kr. 50,00

*Dette er blot nogle forslag til natmad, har De selv ønsker lages dette gerne!*

# *Sydhavsøernes diner transportable*

*Vinforslag til foretten.*

*Beregn 2 glas vin til hver person eller 3-4 personer til 1 flaske.*

*Magre fisk: Hvid bourgogne, Muscadet fra Lorientalen  
Fede fisk: Pinot Blanc, Chardonnay  
Røget fisk: Gewürtztraminer, Pinot Gris, Rhein-spâtlese  
Skaldyr: Chablis, Sancerre, Hvid bourgogne, Riesling  
Supper: Tørre vine som Riesling, Vouvray eller Sherry*

*Vinforslag til stegereten.*

*Beregn 2-3 glas til hver person eller 2-3 personer til 1 flaske.*

*Svinekød: Lette rødvine / kraftige hvidvine.  
Kalvekød: Lette rødvin som Beujolais eller Alsace Pinot Noir.  
Lammekød: Lette rødvine, rosevine.  
Oksekød: Kraftige intense vine som Bordeaux eller Piemonte  
Dyrekød: Vellagrede varme rødvine som Rhône eller Bourgogne*

*Vinforslag til desserten.*

*Beregn 1 glas til hver person, søde hvidvin ca. 8 glas pr. flaske,  
portvin o.l. ca. 16 glas pr. flaske.*

*Vinen må gerne være sødere end desserten, isdesserter tager næsten  
pusten fra enhver vin.*

*Mousserende søde vin passer fortrinligt til is og frugtsalat. Portvin  
matcher chokoladedesserter perfekt, men går også godt til fromager.*