



## FISKERIKAJEN PÅ FARTEN

# FOLKEMØDETS BEDSTE SKALDYR OG ØSTERS

For første gang på Folkemødet leverer Fiskerikajen friske østers og lækre skaldyr til dig og dit event! På menuen finder du det bedste fra havet serveret på fade eller som sandwich i saftige brioche boller. Hovedattraktionen er vores berømte Østerscykel, der styres med hård hånd af en vaskeægte østers-shucker. Fra cyklen åbnes østers i spandevís, alt imens der fortælles vidt og bredt om havets kys.

### MENU

#### 1. Gavmildt rejefad

Bunkevis af søkogte pil-selv-rejer fra Nordsøen.  
Tilbehør: Friskbagt surdejsbrød, mayonnaise & dild  
120,- pr. kuvert

#### 2. Overload af Jomfruhummere

Nykogete jomfruhummere i massevis.  
Tilbehør: Friskbagt surdejsbrød, dild, citron, mayonnaise & aioli.  
165,- pr. kuvert

#### 3. Skaldyrsgalore

Store fade med nykogete jomfuhummere og søkogte pil-selv-rejer.  
Tilbehør: Friskbagt surdejsbrød, mayonnaise, aioli, citron & dild.  
185,- pr. kuvert

#### Add-ons:

Ølkogete danske krabbeklør fra Thorsminde: 65,- pr. kuvert  
Store grillede gambasrejer: 85,- pr. kuvert

#### 4. Himmelsk rejesandwich

Håndpillede rejer, sprød salat, citron og dild i en luftig og blød brioche bolle smurt med urtemayo.  
125,- pr. stk.

#### 5. Ekstravagant østerscykelbar

Fiskerikajens velsmurte østercykel kører ud til jeres arrangement, og vi åbner østers live til gæsterne. Den dygtige østers-shucker klarer det hårde arbejde og langer friskåbnede østers over disken i et imponerende tempo.

Tilbehør: Citron, tabasco & østerseddike.  
760,- pr. påbegyndt time inkl. østers-shucker – min. 2 timer.  
I forudbestiller antal – vi åbner dem.

#### Østers:

Roumegous Fine - str. 3: 20,- pr. stk.  
Roumegous Speciale - str. 5: 22,- pr. stk.  
Gillardeau Speciale - str. 3 (verdens bedste østers): 30,- pr. stk.

#### Bestilling

Skynd dig at skrive til [pr@fiskerikajen.dk](mailto:pr@fiskerikajen.dk). Vi modtager bestillinger indtil 1. juni.

### FISKERIKAJEN

Hos Fiskerikajen sætter vi en ære i at jage de bedste råvarer fra havet. Fra tre butikker, i Torvehallerne, Hellerup og på Rungsted Havn, er vi stolte af at kunne levere fisk og skaldyr til nogle af verdens bedste restauranter og kokke - heriblandt Noma og Geranium.

Vi insisterer på et hav i balance, hvor vi fiskere og forbrugere behandler havet og dets beboere med dyb respekt. Derfor er vi medstifter af Foreningen for Skånsomt Fiskeri og deltager i Veluxfondens projekt "Fra Hav til Tallerken" sammen med Verdensnaturfonden.

