



# Ruby Rejser – Fællesrejser

## Menuer og opskrifter



### Aftensmad

- Lørdag** - Karrysuppe med hjemmebagte brød/flutes
- Menu 1 - Glaseret skinke med gratinerede urter
- Jordbærgrød
- Søndag** - Fransk løgsuppe med crutoner
- Menu 2 - Forloren hare med baconsvøb, kartofler, sauce og solbærsyltetøj
- Tilbehør: Gulerødder og broccoli
- Mandag** - Tomatsuppe med hjemmebagt flutes/brød
- Menu 3 - Laksestykker i pikant pastaanretning.
- Salat:
- Tirsdag** - Fiskesuppe med fiskeboller og hjemmebagte flutes/brød
- Menu 4 - Kyllingestykker i ovn med løse ris og caryysauce.
- Tilbehør: kokosmel, annanasstykker, agurketern, rosiner, løse majs, oliven, peanuts, bananchips, mangochutney.
- Onsdag** - Stegt lammekølle m. råstegte kartofler, rosenkål og champignonsauce
- Menu 5 - Salat af rødkål, æble- og appelsinstykker
- Ostebord med kiks/flutes og brownies.
- Torsdag** - Aspargessuppe med hjemmebagt brød/flutes
- Menu 6 - Chili Con Carne med løse ris.
- Uden kød til vegetarer
- Salat af grøn salat, tomater, feta og basilikumpesto
- Fredag** - Culottesteg med flødekartofler og rodfrugter
- Menu 7 - Pandekager med is
- Lørdag** - Afrejsedag
- På steder hvor der spises aftensmad før afgang, serveres der Pasta med tomatsovs på afrejsedagen.

Der er speciel menu for Jul og Nytår