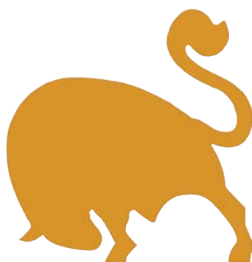




SELSKABSMENU

Den Gyldne Okse



-dansk mad med kærlighed!



Den Gyldne Okse
Dronninglundvej 10
2720 Vanløse
Tlf. 3871 9235
kontakt@dengyldneokse.dk
www.dengyldneokse.dk



Menu 1

*Rejecocktail af håndpillede nordsørejer med asparges,
æbler, citron, kaviar, brød og smør*
Marineret helstegt oksefilet med kartofler, garniture og sauce
Dobbelt chokoladecake med vaniljeis og jordbærrelish
325,00 kr

Menu 2

Roulade af røget laks på sprød salat med brød og smør
Gammeldaws garanteret mør oksesteg med tyttebær, garniture, kartofler og sauce
Varme pandekager med jordbærrelish og vaniljeis
295,00 kr

Menu 3

Oksecarpaccio med pinjekerner og italiensk parmesan
Perlehønebryst med parmaskinke, salvie, garniture og gorgonzolasauce
Tiramisu
323,00 kr

Menu 4

Hvidvinsdampet laks med spinat, hollandaise, citron, brød og smør
Rosmarinstegt kalveculotte med garniture, kartofler og flødesauce
Citronfromage med flødeskum og hakket chokolade
348,00 kr

Menu 5

Stegt flæsk med persillesauce, hjemmelavede rødbeder og kartofler
Varme pandekager med jordbær relish og vaniljeis
185,00 kr

Menu 6

Braiserede svinekæber m/mos og garniture
Gammeldaws æblekage m/flødeskum og ribsgele
199,00 kr

Minimum 15 personer

Suppe, fx hjemmelavet cremet tomatsuppe

*Hjemmebagt brød og smør
69,00 kr -*

Hjemmelavet foie gras med portvin

*Syltet blomme, honning og ristet rugbrød
115,00 kr*

Roulade af fersk røget laks

*Sprød salat, hjemmebagt brød og smør
95,00 kr*

Laksetatar

*Rørt med æbler, mild chili og koriander på bund af sprød salat
99,00 kr*

Hvidvinsdampet laks

*Spinat og hollandaise, citron, hjemmebagt brød og smør
95,00 kr*

Hjemmegravad laks

*Dild/sennep dressing, hjemmebagt brød og smør
72,00 kr*

Hjemmerøget varmrøget laks

*Cremefraiche dressing, hjemmebagt brød og smør
85,00 kr*

Rejecocktail

*Håndpillede nordsørejer, asparges,
æbler, citron, kaviar,
hjemmebagt brød og smør
89,00 kr*

Okse Carpaccio

*Sprød salat med pinjekerner
og italiensk parmesan
79,00 kr*

Minimum 15 personer

Gammeldaws Flæskesteg

Hjemmelavet rødkål, agurkesalat,
kartofler og sauce
145,00 kr

Gammeldaws oksesteg

Garanteret mør med garniture,
tyttebær, kartofler og sauce
159,00 kr

Helstegt oksefilet/kalvefilet

Garniture, kartofler og cremet
Madagaskar pebersauce
195,00 kr

Helstegt kalveculotte

Garniture, kartofler og cremet
Madagaskar pebersauce
195,00 kr

Perlehønebryst

Parmaskinke, salvie,
garniture og Gorgonzolasauce
175,00 kr

Marineret lammekølle

Fyldt med hvidløg & persille - serveres
med lammeskysauce og kartofler
samt bagte hvidløg og garniture
185,00 kr

Helstegt Rødspætte

Hvide kartofler og persillesauce.
Se tavlen for dagspris

Stegt ål

Hvide kartofler og persillesauce.
Se tavlen for dagspris

Stegt flæsk

Persillesauce, hjemmelavede
rødbeder og kartofler
135,00 kr

Wienerschnitzel af kalveinderlår

Søde ærter, pommes sautés og skysauce
169,00 kr

Minimum 15 personer



Den Gyldne Okse

er et af Københavns ældste og mest
velrenommerede spisesteder.

Her tilberedes og serveres dansk mad med kærlighed!

Panna Cotta

*Dejlig italiensk fløde dessert med
hjemmelavet Brombær relish
65,00 kr*

Tiramisu

*Den lækre klassiske "non diet" italienske dessert
69,00 kr*

Dobbelt Chokoladekage

*Fantastisk dejlig chokoladekage serveret
med vaniljeis og jordbær-relish
75,00 kr*

Rabarber trifli

*Mascarpone crème og makroner
69,00 kr*

Pandekager

*Varme pandekager med hjemmelavet
jordbærsyltetøj og vaniljeis
65,00 kr*

Gammeldaws æblekage

*Flødeskum og ribsgelé
65,00 kr*

Nougat / Hindbærmoussé

*Flødeskum og hakket chokolade
75,00 kr*

Citronfromage hjemmelavet

*Flødeskum og hakket chokolade
69,00 kr*

Ost

*4 forskellige danske og udenlandske oste
85,00 kr*

Minimum 15 personer

Den traditionelle

*Marinerede sild, Hjemmelavede karrysild,
 Gravet laks med sennepsauce og asparges,
 Fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron,
 Mager ribbensteg med hjemmelavet rødkål og agurkesalat,
 Små deller med hjemmelavede rødbeder,
 Hjemmelavet postej med bacon og champignon,
 Skæreost og brie
 Hjemmebagt brød, kiks, smør og fedt
 199,00 kr*

Den spændende

*Anis sild, Æble sild
 Fennikel gravet hellefisk med karsecreme
 Krabbe på sprød salat
 Mager ribbensteg stegt som vildt hertil waldorfsalat
 Oksekødsdeller med sprød kant
 Peberpaté og cornichons
 Osteanretning: Primadonna, Comte, Chili og Frugt.
 Hjemmebagt brød, kiks, smør og fedt
 265,00 kr*

Varm Buffet

*Hvidvinsdampet laks med spinat, hollandaise og citron
 Tyndstegsfilét med marineret løg og flødekartofler
 Marineret lammekølle med græsksalat
 Tiramisu, den lækre klassiske "non diet" italienske dessert
 275,00 kr*

Brunch

Mellem kl. 9.30 og 12.30
 Scrambled eggs med bacon, Yoghurt med ahornsirup,
 Røget lakst med grøn pesto,
 Brie med syltet valnødder, frisk frugt, muffins med spinat og
 parmesan, Oksemørbrad rullet med grønt og primadonna ost.
 Dertil hjemmebagt brød og kaffe/te
 Ved 40 personer - 175,00 kr

Minimum 15 personer - brunch dog minimum 40 personer

Hjemmelavede supper

Vælg imellem:

Den gode gammeldaws "klar suppe" med urter, kød- og melboller.

Italiensk tomatsuppe med baconern & brødcroutons.

Flødelegeret aspargessuppe med kødboller & aspargessnitter.

Flødelegeret kyllinge-karry-suppe med fine ærter & kyllingekød.

Ungarsk gullaschsuppe med oksekød & urter.

Der serveres hjemmebagt brød og smør til alle supper

69,00 kr

Sandwich

3 små lækre sandwich med forskelligt pålæg

59,00 kr

Slagterens små "Deller"

Lune frikadeller med kold kartoffelsalat, hjemmelavede rødbeder,

agurkesalat og hjemmebagt brød

69,00 kr

Festlig pølseanretning

4 slags pølser med alt hvad dertil hører, samt hjemmelavet leverpostej med champignon og bacon.

Hertil serveres hjemmebagt brød, fedt og smør

95,00 kr

Receptionsanretning

Cocktailpølser i baconsvøb, dadler i pancettasvøb, spegeskinke med melon, små forårsruller med sur/sød sauce, små deller med cornichoner,

mini sandwich, bresaolaruller med ostefyld, butterdejshorn med fyld,

pindemadder med div., små kyllingespyd med dressing, sprøde snacks

med feta og dadler, skål med dampede muslinger, lakseruller,

blinis med røget Laks og peberrods crème,

julesalat med gedeflødeost og dadler, små chokoladeskaller med

marzipan og trøffel fyld, oste med frugt

Der skal beregnes ca. 23 kr. pr. item pr. person

Fødselsdags arrangement

Mellem kl. 14 og 17

Hjemmebagte boller med smør og hjemmelavet jordbær syltetøj.

Lagkage samt lækker varm chokolade med flødeskum

121,00 kr

Minimum 15 personer



Den Gyldne Okse

Så første gang dagens lys i 1947 og fungerede, dengang og mange år frem, som spisested/værtshus for byens borgere. Da jeg overtog restauranten i 2007, ændrede jeg konceptet til restaurant, hvor hyggen er i højsædet og den danske mad tilberedes og serveres med kærlighed.

Restauranten er stadig indrettet i gammel stil med det velkendte bordeaux velourtapet og familieportrætter på væggene. Enkelte familier har fået deres egen portrætvæg, bl.a. familien Hansen der har kommet her igennem 4 generationer og Annie Johannesen har sit eget "Annies Corner". Det er også med stor glæde, når mine gæster uopfordret kommer med billeder af dem selv, som kan hænges op på vores "stamgæstevæg" - en dejlig tilkendegivelse, som jeg er meget glad for.

Efter flere år på Dronninglundvej er det nu også lykkedes det mig at få Den Gyldne Okse i medierne. I 2009 blev restauranten præsenteret i Lorry i forbindelse med udgivelse af bogen "2720" - en hyldestbog til Vanløse. Siden er det blevet til optagelser til "Lærkevej" for TV2 i 2010, "Jul i Kommunen" for DR2 i 2012 og "Valg i Kommunen" på DR2 i 2013, samt diverse dating programmer på TV3.

Maden bliver tilberedt fra bunden, inden for de små rammer mine køkkenfaciliteter tillader. På trods af, at jeg forsøger at holde Den Gyldne Okse i den gode gamle ånd, kan du finde os på Facebook og Tripadvisor. Slå et slag forbi på nettet og giv mig en tilkendegivelse af dine oplevelser på Den Gyldne Okse.

Camilla

