

LÊ LÊ CATERING

SERVERINGSVEJLEDNING



Tak fordi du har valgt catering fra LÊ LÊ.  
For at gøre det nemt for dig,  
har vi i denne folder samlet  
serveringsinformationer om alle vores  
cateringretter.

Du vil ikke modtage alle retterne i  
denne folder, så tjek din menu, og se  
hvilke retter, den indeholder.

Udskriv evt. de retter der hører til din  
menu, så du har et nemt overblik over,  
hvordan du modtager retterne og bedst  
serverer dem.

Retterne præsenteres  
i alfabetisk rækkefølge.



LÊLÊ CATERING



# FISHCAKES

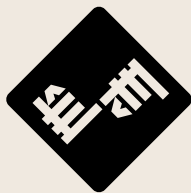
Med hvid fisk fra Nordatlanten,  
ingefær, limeblade, chili, mynte  
& chili-tamarinde-chutney

## SERVERING:

Leveres i en alubakke.  
Serveres på det medfølgende fad af  
palmetræ med bananpalmeblad.  
Hav evt. serveringsbestik klar.

## TILBEHØR:

Intet



LÊLÊ CATERING



# FRISKE RULLER MED 5-SPICE PORK

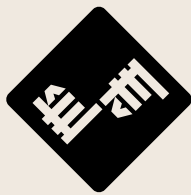
Med rispapir, marineret svinekød,  
risnudler, grøntsager, sød basilikum &  
hoisin-dipsauce.

## SERVERING:

Leveres på et fad af palmetræ med  
bananpalmeblad.  
Klar til servering. Hav evt.  
serveringsbestik klar.

## TILBEHØR:

Hoisin-dipsauce



LÊLÊ CATERING



# FRISKE RULLER MED KYLLING

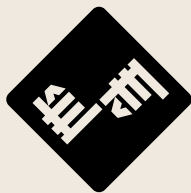
Med kylling, rispapir, risnudler,  
grøntsager, friske urter, peanuts &  
hoisin-dipsauce

## SERVERING:

Leveres på et fad af palmetræ med  
bananpalmeblad.  
Klar til servering. Hav evt.  
serveringsbestik klar.

## TILBEHØR:

Fiske-dipsauce



LÊLÊ CATERING



# FRISKE RULLER MED KYLLING & REJER

Med kylling, rejer, rispapir, risnudler, grøntsager, friske urter, peanuts & hoisin-dipsauce.

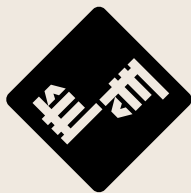
## SERVERING:

Leveres på et fad af palmetræ med bananpalmeblad.

Klar til servering. Hav evt. serveringsbestik klar.

## TILBEHØR:

Fiske-dipsauce



LÊLÊ CATERING



# FRISKE RULLER MED GRØNTSAGER

Med rispapir, risnudler, grøntsager,  
friske urter, peanuts & hoisin-dipsauce.

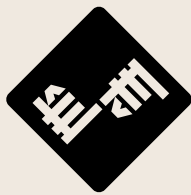
## SERVERING:

Leveres på et fad af palmetræ med  
bananpalmeblad.

Klar til servering. Hav evt.  
serveringsbestik klar.

## TILBEHØR:

Hoisin-dipsauce



LÊLÊ CATERING



# FRISKE RULLER MED REJER

Med rejer, rispapir, risnudler,  
grøntsager, friske urter, peanuts &  
hoisin-dipsauce.

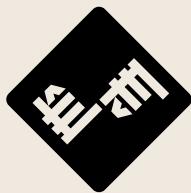
## SERVERING:

Leveres på et fad af palmetræ med  
bananpalmeblad.  
Klar til servering. Hav evt.  
serveringsbestik klar.

## TILBEHØR:

Fiske-dipsauce





LÊLÊ CATERING



# HANOI KØDBOLLER

Hjemmelavede, vietnamesiske  
kødboller af svinekød på hjertesalat.

## SERVERING:

Leveres i alubakker.

Retten består af 2 dele:

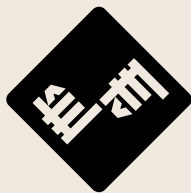
- 1) Et palmetræsfad med hjertesalatblade & urter og
- 2) kødboller.

Kødbollerne lægges  
på salatbladene på fadet.

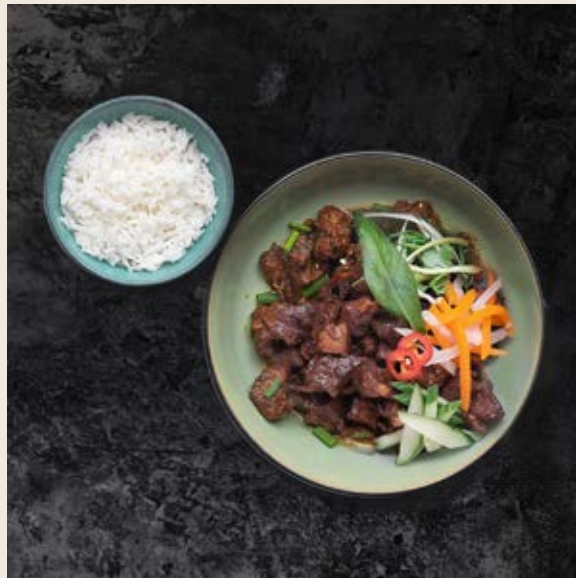
Spises som en 'hotdog' hvor man holder  
om kødbollen med salatbladet.

## TILBEHØR:

Intet



LÊLÊ CATERING



# KARAMELLISERET SVINEKØD

Marineret og karamelliseret nakkefilet  
med kimchi, friske urter & chili.  
Heril dampede jasminris.

## SERVERING:

Leveres i alubakker.  
Retten består af 4 dele: Svinekød,  
kimchi, friske urter og ris.  
For pænere servering, hav store skåle  
og serveringsskeer klar,  
og server i disse. Server risene for sig  
og det karamelliserede svinekød med  
kimchi og urter for sig.

## TILBEHØR:

Jasminris, kimchi & friske urter



LÊLÊ CATERING



# KARRY MED TOFU

Mild karry med tofu, kokosmælk, limeblade, citrongræs, tofu, grøntsager, chili & friske urter.

Hertil dampede jasminris.  
Vegetarisk.

## SERVERING:

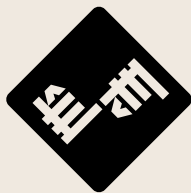
Leveres i alubakker.

Retten består af 3 dele: Karry med tofu, friske urter og ris.

For pænere servering, hav store skåle og serveringsskeer klar, og server i disse. Server risene for sig og karryen med urter ovenpå for sig.

## TILBEHØR:

Jasminris & friske urter



LÊLÊ CATERING



# KARRYKALKUN

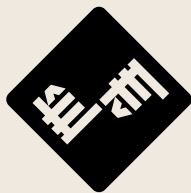
Mild karry med kalkun, kokosmælk,  
limeblade, citrongræs, kalkun,  
grøntsager,  
chili & friske urter.  
Hertil dampede jasminris.

## SERVERING:

Leveres i alubakker.  
Retten består af 3 dele:  
Karrykalkun, friske urter og ris.  
For pænere servering, hav store skåle  
og serveringsskeer klar,  
og server i disse. Server risene for sig og  
karryen med urter ovenpå for sig.

## TILBEHØR:

Jasminris & friske urter



LÊLÊ CATERING



## LAKSETATAR

Hjertesalat med tatar af laks, mynte, rødløg, agurk, ingefær & fiskesauce

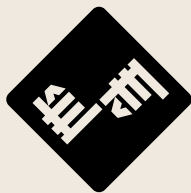
### SERVERING:

Leveres på et fad af palmetræ med bananpalmeblad.

Klar til servering. Hav evt. serveringsbestik klar.

### TILBEHØR:

Intet



LÊLÊ CATERING



# OKSEKØDSRAGOUT

Krydret ragout af langtidsbraiseret okse med limeblade, grøntsager, ingefær, karry, paprika, chili & friske urter.  
Hertil dampede jasminris.

## SERVERING:

Leveres i alubakker.

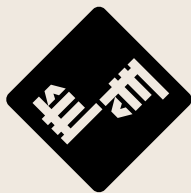
Retten består af 3 dele:

Oksekødsragout, friske urter og ris.

For pænere servering, hav store skåle og serveringsskeer klar, og server i disse. Server risene for sig og oksekødsragouten med urter ovenpå for sig.

## TILBEHØR:

Jasminris & friske urter



LÊLÊ CATERING



# RÅMARINERET OKSEKØD

Råmarineret oksekød på hjertesalat

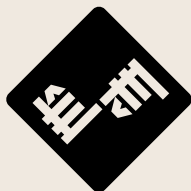
## SERVERING:

Leveres på et fad af palmetræ med  
bananpalmeblad.

Klar til servering. Hav evt.  
serveringsbestik klar.

## TILBEHØR:

Intet



LÊLÊ CATERING



# RISNUDELSALAT MED GRØNTSAGER

Frisk salat med risnudler, grøntsager, friske urter, chili, hjemmesyltede grøntsager.

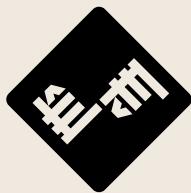
## SERVERING:

Leveres i alubakker.  
For pænere servering, hav en stor skål og serveringsskeer klar, og server i disse.

## TILBEHØR:

Intet





LÊLÊ CATERING



# RISNUDELSALAT MED SPICY KYLLING

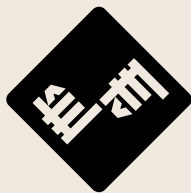
Frisk salat med risnudler, grøntsager, friske urter, chili, hjemmesyltede grøntsager fiskesauce & peanuts. Hertil spicy kylling marineret i citrongræs & chili.

## SERVERING:

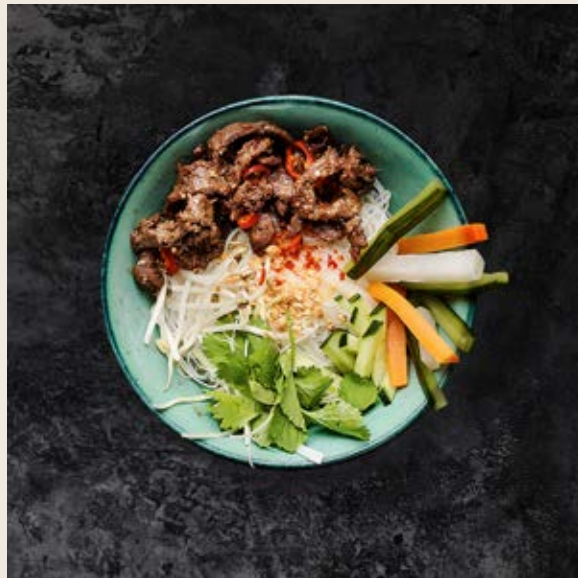
Leveres i alubakker.  
Retten består af 2 dele: 1) risnudelsalat og 2) Spicy kylling.  
Før servering hældes kyllingestykkerne ud over nudelsalaten.  
For pænere servering, hav en stor skål og serveringsskeer klar, og server i disse.

## TILBEHØR:

Intet



LÊLÊ CATERING



# RISNUDELSALAT MED SPICY OKSEKØD

Frisk salat med risnudler, grøntsager, friske urter, chili, hjemmesyltede grøntsager fiskesauce & peanuts. Hertil spicy oksekød marineret i citrongræs & sort peber.

## SERVERING:

Leveres i alubakker.  
Retten består af 2 dele: 1) risnudelsalat og 2) Spicy oksekød. Før servering hældes oksekødet ud over nudelsalaten.  
For pænere servering, hav en stor skål og serveringsskeer klar, og server i disse.

## TILBEHØR:

Intet



LÊLÊ CATERING



# SALAT MED SPICY OKSEKØD

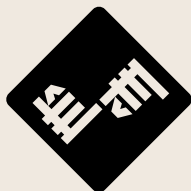
Spicy oksekød marineret i citrongræs med romainesalat, grøntsager, chili & friske urter.

## SERVERING:

Leveres i alubakker.  
Retten består af 2 dele: 1) Salat og 2) Spicy oksekød. Før servering hældes oksekødet ud over salaten.  
For pænere servering, hav en stor skål og serveringsskeer klar, og server i disse.

## TILBEHØR:

Intet



LÊLÊ CATERING



# SALAT MED SPICY KYLLING

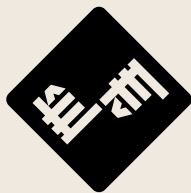
Spicy kylling marineret i citrongræs med romainesalat, grøntsager, chili & friske urter.

## SERVERING:

Leveres i alubakker.  
Retten består af 2 dele: 1) Salat og 2) Spicy kylling. Før servering hældes kyllingekødet ud over salaten.  
For pænere servering, hav en stor skål og serveringsskeer klar, og server i disse.

## TILBEHØR:

Intet



LÊLÊ CATERING



# VEGGIERULLER

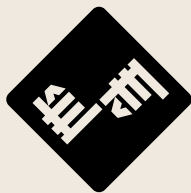
Sprøde, vegetariske ruller  
med svampe & grøntsager.

## SERVERING:

Leveres i en alubakke.  
Serveres på det medfølgende fad af  
palmetræ med bananpalmeblad.  
Hav evt. serveringsbestik klar.

## TILBEHØR:

Hoisin-dipsauce



LÊLÊ CATERING



# VIETNAMESISKE RULLER

Sprøde ruller af rispapir med kalkun,  
krabbe & grøntsager.  
Hertil hjertesalat & friske urter

## SERVERING:

Leveres i en alubakke.

Retten består af 2 dele:

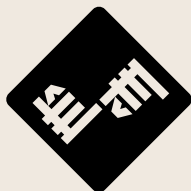
- 1) Et palmetræsfad med hjertesalatblade & urter og
- 2) vietnamesiske ruller.

Rullerne lægges  
på salatbladene på fadet.

Spises som en 'hotdog' hvor man holder  
om rullen med salatbladet.

## TILBEHØR:

Fiske-dipsauce



LÊLÊ CATERING



# WONTONS

Sprøde dumplings med kalkun, krabbe,  
svampe, & grøntsager.

## SERVERING:

Leveres i en alubakke.  
Serveres på det medfølgende fad af  
palmetræ med bananpalmeblad.  
Hav evt. serveringsbestik klar.

## TILBEHØR:

Hoisin-dipsauce