

Fællesspisning - over 80 madidéer



Vi kender det allesammen; at være inviteret til sommerfest, arrangement på skole/børnehave mm og skulle medbringe en ret. Hvis du er, som de fleste, og ønsker ideer til nye retter du kan medbringe, så er denne guide lige sagen. Når du skal medbringe en ret, kan du have forskellige behov: skal det være mega nemt og bare kunne handles, skal det kunne laves dagen før, kunne fryses osv.

Nu får du den ultimative guide med ideer til fællesspisning og buffet. Derudover er der også idéer til drinks med og uden alkohol samt kager til kagebord.

Nedenunder er alle ideer samlet under nogle overskrifter. Skal du bruge en opskrift, så skriv hvad du vil lave i søgefeltet - så kommer det frem ☐

Skal KUN handles

- Pølser og brød
- Koldskål og kammerjunker
- Nuggets og dip
- Hvidløgsflute
- Ostestave og vindruer
- Frysepizza eller fra pizzeria
- Gnavegrønt
- Pølsehorn
- Kyllingespyd
- Pommefritter
- Kartoffelsalat
- Brød og dip (hummus, haydari, pesto mm.)
- Forårsruller
- Fiskedeller, remo og rugbrød
- Lun leverpostej, bacon og rugbrød
- Melon med skinke
- Tærte
- Blandet købesalat
- Nachos
- Serrano og chorizo

Kan laves dagen før

- Hjemmelavet nuggets
- Kogt pasta
- Kyllingelår
- Tarteletter
- Squashdeller
- Tunmousse
- Rørt feta med bagte tomater
- Kold steg med bearnaisecreme
- Cocktailpølser med baconsvøb
- Små pandekager med skinke/ost
- Æggekage
- Broccolisalat
- Frikadellehorn
- Pølsehorn
- Frikadeller
- Kyllingespyd
- Æggemuffins
- Kartoffelsalat
- Blomkålsalat
- Forårsruller
- Cremet pastasalat med tun og rejer
- Filoruller med feta og spinat
- Kold flæskesteg
- Snoet butterdej med pesto
- Tzatsiki
- Tærte
- Lasagne
- Foccacia
- Pizza
- Rösti

*Alle opskrifter findes på www.madmusen.dk
(pånær frikadellehorn, æggemuffins, snoet butterdej)*

Kan fryses

- Nuggets
- Kyllingelår
- Tarteletter
- Kødsovs
- Hvidløgsflute
- Squashdeller
- Pizza
- Frikadellehorn
- Pølsehorn
- Pizzasnegle
- Empanadas
- Forårsuller
- Rösti
- Leverpostej
- Små pandekager med skinke/ost
- Lasagne
- Tærte
- Samosa
- Frikadeller
- Kyllingespyd

*Alle opskrifter findes på www.madmusen.dk
(pånær frikadellehorn)*

Skal laves på dagen

- Risengrød
- Vandmelonsalat
- Filoruller med feta og spinat
- Æggesalat
- Vandbakkelser med laksemousse/hønsesalat
- Parmesanstegt blomkål
- Mini burger
- Tortillaruller m. røget laks og smøreost
- Lun flæskesteg
- Flødekartofler
- Tomatsalat
- Kold lakseside m. rejer
- Teriyaki kødboller
- Friske forårsruller
- Dybstegte rejer
- Små toast
- Sommersalat
- Små sandwich med toastbrød
- Grøn "HULK" pasta
- Agurkesalat m. avokado og edamame

Alle opskrifter findes på www.madmusen.dk

Til kagebordet

Kan laves dagen før

- Klassens time kage
- Giftkage
- Super nem brownie
- Brownie cookies
- Kanelkage
- Kanelsnegle/snurre
- Mælkesnitter
- Gulerodskage m. karamelsovs
- Den du ved nok
- Blondie med rabarber
- Nemme romkugler
- Chokoladeboller

Pynt på dagen

- Frugtlagkage
- Små jordbærkager
- Louis sommerkage
- Toffifee cupcakes
- Frugtsalat
- Rutebils lagkage
- Vandmelon dyppet i chokolade

Alle opskrifter findes på www.madmusen.dk

Skal der skåles?

Uden alkohol

- Rød sodavand, sportssodavand, jordbær
- Appelsinjuice, passionsfrugtjuice, citronskiver
- Pink lemonade og mynte
- Cocio og kokossirup
- Hyldeblomstsaft, danskvand og mynte
- Jordbærlimonade

Med alkohol

- Gin Hass
- Små sure hindbær drink bowl
- Mojito
- Passionsfrugtsirup, appelsinjuice, vodka
- Jordbærsirup, sportssodavand, mynte, hvid rom

*Alle opskrifter findes på www.madmusen.dk
(på nær de 2 sidste m. alkohol)*