

Tapas / receptioner / events

Vi leverer selvfølgelig også tilpassede menuer efter jeres ønsker.

- * Små poser med saltede nødder
- * Gode oliven i rosmarinolie
- * Grønne ferskner med citron og avocadoblade
- * Butterdejssnegle med tapenade
- * Små cornetter med svampecreme og estragon
- * Røgsaltet laks med rygeostcreme og radiser
- * Laksetatar rørt med grov sennep og citronskal
- * Grillet tun med aioli
- * Grillede gambasrejer på spyd med lime
- * Tærte med plukket kulmule, grape og malt
- * Vacuumeret agurk med rogn og dild
- * Friterede blæksprutter med sort mayonnaise
- * Cheviche af torsk med selleri, tomat og basilikum
- * Croutons med god skinke
- * Pumpernikkel med fennikelpølse og senneps mayonnaise
- * Spyd med krydret oksefilet og kartoffelknas
- * Økologisk kalvetatar med peberrod og soltørrede kapers
- * Friterede flæskesvær med persillestøv
- * Spyd med lammefilet og oregano
- * Oksecarpaccio med parmesansne
- * UNIKA vesterhavsost med hyben
- * Brie med solbær
- * Rørt blå ost med knas
- * Macarons med forskellig smag
- * Citronmåne med creme
- * Chokolade happere med rød skovsyre
- * Daddelkugler med lakrids
- * Spyd med melon, hvid chokolade og pufsuksker

Pris:

- Pr. styk/portion: 30,- kr.
- 5 forskellige pr. person: 130,- kr.
- 10 forskellige pr. person: 230,- kr.
- 15 forskellige pr. person: 310,- kr.