

Social dining

Konceptet social dining bliver mere og mere udbredt i Danmark og resten af verden. Det går ud på at maden serveres i portioner af 4-6 personer på hvert fad, således at maden sendes rundt blandt gæsterne, som så selv tager maden på sin egen tallerken. Det gør middagen mindre formel og gæsterne har tendens til at komme hinanden mere ved.

Social dining vol # 1

2 fiske serveringer

(f.eks. Chevice af laks med olivenolie og grillet citron og grillede rejer med blomkål i tekstur)

2 grønt serveringer

(f.eks. Spaghetti af glaskål med parmesan og frisk basilikum og bagt tomat med peberfrugt)

2 kød serveringer

(f.eks. grillet chorizo med fennikel og rosastegt okse flat iron steak med asparges og bønner)

2 oste serveringer

f.eks. manchego i olivenolie med oliven og hasselnødder og brie med grillet brød og kvæde)

2 dessert serveringer

(f.eks. creme brûlée med ingefær og chokolade croquant på syltet abrikos og mynte)

Maden serveres i en lind strøm og der skiftes tallerkner inden kød, ost og dessert

Pris 350,- pr person

Social dining vol #2

3 fisk og skaldyrs serveringer

3 grøntserveringer

3 kød og fjerkræ serveringer

3 oste serveringer

3 dessert serveringer

pris 500,- pr person