

Social Dining 2019

Pris 350,- pr. kuvert
1 kok pr. 30 gæster á 1.500,-

Konceptet "Social Dining" er blevet mere og mere populært herhjemme. Det er måden, vi spiser sammen og deler maden på. Vi får talt mere sammen, vi slipper for at rejse os og gå op til en buffet, og maden vil fremstå mere frisk og indbydende.

Du vælger 1 forret og 2 side orders. Tilvalg for ekstra side orders: 25,- pr. stk.

Ceviche af laks med ingefær, lime og koriander (pescetar)
Mini sliders med grillet unghane, spidskål og sesammayo
Fladbrød med grillet tun, spirer, ærtepuré og knuste mandler (pescetar)
Bruchetta med svampe og syltede rødløg (veganer)
Grillet brød med serranoskinke og reduceret tomat
Grønne asparges med parmesan, citron og frisk basilikum (vegetar)
Spyd med gambasrejer med aioli og lime (pescetar)
Kold gaspacho med agurk, chili, tomat og god olivenolie (veganer)
Salat af daikon, persille, skalotteløg og grøn olie (veganer)

Du vælger 1 hovedret og 2 side orders. Tilvalg for ekstra side orders: 25,- pr. stk.

Bagt sommertorsk med jordskokker og brunet smør (pescetar)
Kalveculotte stegt i 12 timer ved 56 grader med hvidløg og masser af urter
Oksemørbrad med bagte løg og kikærter med salvie og sky
Bønnesalat med grov sennep og skalotteløg (veganer)
Nye kartofler vendt med græsk yoghurt, agurk og hvidløg (vegetar)
Små gulerødder og radiser med ristet maltbrød (veganer)
Bagte tomater med feta og frisk oregano (vegetar)
Hjertesalat med parmesan og knuste hasselnødder (vegetar)

Du vælger 1 dessert. Tilvalg af ekstra side orders: 40,- pr. stk.

2 modne oste med knækbrød og hengemte solbær (vegetar)
Creme brulée med vanille og friske sommerbær med kondenseret mælk (vegetar)
Bagt chokoladecake med abrikos og ananas med stjerneanis (vegetar)
Blomme trifli med makron, økologisk creme fraiche og lavendel sirup (vegetar)
Brændt hvid chokolade med bagt æble og æblemost (vegetar)
Braiseret ananas med brun rom og citronverbena (vegetar)