

Forslag til tapas.

Spinat roulade m. røget laks og fløde oste creme m. urter.

Spinat vafler m. røget laks og urtecreme.

Varmrøget laks med pesto af valnødder, appelsin og rucola.

Tun mousse serveret i hjerteblad.

Profiterole m. rejecreme.

Store rejer m. bagt serrano, serveret m. chili mayo og ristede mandler.

Chili/lime marinerede store rejer m. mango og avocado.

Ristet rugbrød m. rygeostcreme, radise og purløg.

Kyllingesalat a la cæsar i små glas.

Piroger m. kylling og karry.

Piroger m. feta, spinat og kylling.

Ristet rugbrød m. kyllingesalat og ristet jordskokker.

Kyllinge spyd m. grov tomat salsa.

Bruschetta m. rosastegt and, glaseret porre og
hvidløgsmayo.

Tortilla wrap m. kylling, spæd spinat og salsa creme.

Mini croissant m. kyllingesalat.

Salat tacos m. pulled chicken, mango og feta.

Mini pizza m. grillet aubergine og artiskok.

Mini pizza m. lufttørret skinke og pastinak creme.

½ tomat m. ærterisotto.

Små grøntsags tærter m. humus og speget skinke.

Små tærter m. spinat, løg, rosiner og pinjekerner.

Små tærter m. karameliserede løg, feta og karse.

Bagte rødbeder m. feta creme og bagt serrano.

Gulerods rosti m. basilikum flødeost og lufttørret skinke.

Blomkåls blinis m. pisket creme fraiche og ristet skinke.

Middelhavs krydrede okse frikadeller m. tzatziki.

Sliders m. svine mørbrad, chili mayo og fersken kompot.

Sliders m. pulled pork og coleslaw.

Sliders m. crispy kylling, syltede rødløg og tatar sauce.

Sliders m. varmrøget laks, syltede rødløg og urtecreme.

Nye kartofler m. bearnaise creme, radise, forårsløg og karse.

Tortellini m. ost og basilikum pesto.

Pastasalat m. langtidsbagte tomater, parmesan og ristede pinje kerner.

Mini brownie m. chokoladecreme.

Chessecake i små glas m. brændt hvid chokolade og bær.

Panna cotta i små glas m. hindbærcoulis.

Panna cotta i små glas m. passions/appelsin coulis.

Tiramisu i små glas.

Jordbær trifli m. friske danske jordbær, hjemmebakket makron og vanilje creme. (sæson juni/juli)

Gammeldags æblekage i små glas.

Hindbærmousse m. brændte mandler i små glas.

Sarah Bernard. (markroner m. chokoladecreme)

2 slags ost m. oliven og hjemmelavet chutney el sylt.

Citron mousse i små glas m. flødeskum og brændte mandler.

Frugtfad.

Sammensæt selv, frit valg, 35,00 kr. pr. stk.
Det er incl. hjemmebakket brød.

Jeg anbefaler, hvis det skal fungere som et helt måltid at man vælger 7 til 10 forskellige slags.

Til reception el let frokost vil jeg anbefale 5 til 7 forskellige.

Bestilling er til min. 10 pers.