

TAPAS – Serveres som buffet eller sharefood

(Min. 20 personer)

550 kr. pr. person

En smagfuld tapasoplevelse med nøje udvalgte råvarer, hjemmelavede specialiteter og middelhavsinspirerede retter – perfekt til hyggelige sammenkomster.

Velkomst

- Bruschetta på hjemmebagt Manitobabrød med marinerede tomater, frisk basilikum og parmesan.

Vælg mellem

- Vitello Tonnato – rosastegt kalvekød med cremet tunsauce, kapers og parmesan.
- Carpaccio: tyndtskåret oksekød med rucola, balsamicoglaze, ristede pinjekerner og parmesan.

Fra det varme køkken

- Grillede sæsongrøntsager med Fortunens hjemmelavede pesto
- Gambas rejer stegt i hvidløg og chili på sprød salat med hjemmelavet aioli og parmesan
 - Ovnstegte kartofler i krydret tomat sauce
 - Rødvinsmarineret culotte

Salater og delikatesser

- Cæsarsalat
- Tomatsalat
- Charcuteri med tre slags udvalgte pålæg, syltede rødløg, oliven og cornichoner

Frugt og ost

- Håndskåret sæsonfrugt
- Tre udvalgte oste serveret med Fortunens hjemmelavede karamelliserede valnødder, druer og hjemmelavet marmelade

Dessert – vælg mellem:

- Eksklusiv tapaschokolade fra Summerbird
- Hjemmelavet hvid chokolade panna cotta
 - Fortunen lagkage
 - Rabarber mazarin kage