

Standard Juletapas

215,- pr. kuvert | min. 10 kuverter

Varmrøget laks med friskost og sprøde radiser.

Marinerede rejer med lime, chili, sort sesam og friske urter. Hertil chipotle dressing.

Rilette af letsprængt svineskank med Piment d'Esplette samt sprøde flæskesvær.

Kyllingesalat med kylling i grønne urter, blandet kål vendt med dukkah krydderi, sesamolie og lime. Drysset med ristede hasselnødder.

Serrano skinke med Nicoise oliven.

Krydret kartoffelsalat med ristede sesamfrø, grønkål og langtids braiseret kalvespidsbryst.

Kartoffel aioli og ministeriets hjemmelavede humus.

Risalamande a la trifli med hvid chokolade, mandelkrokant og grøn pistacie samt kirsebærsauce tilsmagt med tonkanød.

+ Hjemmebagt, økologisk surdejsbrød og smør

Tilkøb:

Sild med hjemmelavet karrysalat, kapers, rødløg og rugbrød + 25,- pr. kuvert

Lun ret til opvarmning hjemme: Medaljoner af svinemørbrad i svampecreme sauce med små stegte kartofler + 45,- pr. kuvert

Juletapas *De Luxe*

299,- pr. kuvert | min. 10 kuverter

Varmrøget laks med friskost og sprøde radiser.

Marinerede rejer med lime, chili, sort sesam og friske urter. Hertil dressing med chipotle og lime.

Kalkunbryst med ahorn dressing, bagt hokkaido græskar, bacon og cashewnødder.

Rilette af letsprængt svineskank med Piment d'Esplette, sprøde flæskesvær.

Kyllingesalat med kylling i grønne urter, blandet kål vendt med dukkah krydderi, sesamolie og lime. Drysset med ristede hasselnødder.

Quiche med pancetta, grønkål, svampe og Vesterhavssost.

Serrano skinke med Nicoise oliven.

Krydret kartoffelsalat med ristede sesamfrø, grønkål og langtids braiseret kalvespidsbryst.

Salat med sprødt spidskål, grønkål og stegt andebryst vendt i honning/dijon dressing og dysset med bagte valnødder.

Kartoffel aioli og ministeriets hjemmelavede humus.

Brie med chili-abrikos kompot.

Julemazarin med appelsincreme og mørk chokolade.

Risalamande a la trifli med hvid chokolade, mandelkrokant og grøn pistacie samt kirsebærsauce tilsmagt med tonkanød.

+ Hjemmebagt, økologisk surdejsbrød og smør

Tilkøb:

Sild med hjemmelavet karrysalat, kapers, rødløg og rugbrød + 25,- pr. kuvert

Lun ret til opvarmning hjemme: Medaljoner af svinemørbrad i svampecreme sauce med små stegte kartofler + 45,- pr. kuvert