

## KLASSISK TAPASMENY

Dersom du velger «Klassisk Tapasmeny», er alle rettene under inkludert. Dersom du ønsker å bytte ut en rett, eller velge flere av samme rett, tar du enkelt kontakt med oss så ordner vi en pris til deg.

Minimum 12 personer.

Pris per person kr. 298,-

(A = Allergener: 1. hvete, 2. egg, 3. melk, 4. nøtter, 5. fisk/skalldyr)

### **Spanske kjøttboller**

Hjemmelagde spanke kjøttboller med tomatsaus

### **Kylling tikka**

Grillet kylling på spyd med løk og paprika (A: 3)

### **Kongereker**

Kongereker marinert i chili og hvitløk (A: 5)

### **Brokkoli og blomkålsalat**

Brokkoli og blomkål i kremet dressing med honning glaserte valnøtter

(A: 2, 3, 4)

### **Bruschetta**

Med cherrytomater, mozzarella, pesto og crema balsamico (A: 1, 3)

### **Bakte småpoteter**

Ovnsbakte amadinepoteter med timian og hvitløk

### **Serranoskinke med honningmelon**

### **Manchego ost, druer og oliven**

(A: 3)

Inkludert tilbehør:

- Hjemmelagd focaccia (A: 1)
- Aioli (A: 2, 3)
- Tzatziki (A: 3)

## HEAVEN TAPASMENY

---

Dersom du velger «Heaven Tapasmeny» er alle rettene under inkludert.  
Dersom du ønsker å bytte ut en rett, eller velge flere av samme rett tar du enkelt kontakt med oss så ordner vi en pris til deg.

Minimum 12 personer.

Pris per person kr. 489,-

(A = Allergener: 1. hvete, 2. egg, 3. melk, 4. nøtter, 5. fisk/skalldyr)

### **Spanske kjøttboller**

Hjemmelagde spanske kjøttboller med tomatsaus

### **Røkt laks**

Røkt laks i lefse med kremost, løk og dill (A: 1, 3, 5)

### **Mini spareribs**

Serveres med BBQ-saus

### **Pastasalat**

Fusilli pasta med grønnsaker, pesto og parmesan

(A: 1, 3, 4)

### **Baconsurrede dadler**

Dadler fylt med ost og mandel, surret i bacon (A: 3, 4)

### **Serranoskinke med honningmelon**

### **Shish tikka**

Grillet kylling på spyd med løk og paprika (A: 3)

### **Manchego ost, fiken og oliven**

(A: 3)

### **Kongereker**

Kongereker marinert i chili og hvitløk (A: 5)

Inkludert tilbehør:

- Hjemmelagd focaccia (A:1)
- Aioli (A: 2, 3)
- Tzatziki (A: 3)

### **Gresksalat**

Med fetaost, oliven og cherrytomater (A: 3)

### **Bakte småpoteter**

Ovnsbakte amadinepoteter med timian og hvitløk