

Receptionen.

Alle ting er serveret så de er lige til at gå til, lette at spise uden bestik.

Alt bliver serveret på engangs fade, ved mindre andet aftalt. Disse engang fade er lige til at smide ud, så du kan få rydet op i en fart så du kan koncentrere dig om dine gæster.

Er oprydning og servering ikke noget for dig, så spørg efter mulighed og pris for at få noget afviklings personale med ud.

Receptions menuer.

bao

Bao med svinekød – kimchi – salt agurk – mayo – koriander

Bao med kylling – kimchi – salt agurk – mayo – koriander

Bao med svampe – kimchi – salt agurk – mayo – koriander

Pr. stk 38dkr. 10 stk. 300 dkr.

crustini

Crustini med olivien tapanade

Crustini med ansjos & svampe

Crustini med skinke & tomat

Pr. stk 38dkr. 10 stk. 300 dkr.

Den asiatiske receptions menu

Bao frit valg

Knuste agurker m. sort edikke, chili, kinaradisse og mynte

Svampe braiseret i kinesisk bbq sauce

Aubergine stegt med røde bønner og chili

Tofu braiseret med porrer, masser af sort peber, miso & yuzu

Stegt ris salat m. svin eller kylling, springløg, koriander, soya & mirin

Mochi kage med macha te og peanut fyld

265 dkr. Pr couvert

Den italienske reception menu

Parma skinke – melon & chili salsa

Tempereret spaghetti – oregano – syltede rødløg

Svampe cremé – marcapone

Zucchini blomster – fyldt med svinekød

Stegte risotto kugler

Muslinge salat – bottaga – rosmarin – hvidløg

tiramasu

265 dk pr. couvert

Den spanske receptions menu

Piquello del padron – hav salt

Chorizio & lomo

Kartofler – aioli – rosmarin

Rejer stegt med paprika & hvidløg

Tortilla espagnole – grønsager – krydderurter

Crema catalan

265 dkr pr. couvert