

Tapas / receptions selskaber

Lanchereingen af dit nyt produkt, fernersering af dit næste kunstværk eller noget helt tredje. Så er tapas/receptions menuerne lige det du står og skal bruge, små retter der er venlige at spise med hænderne, regn med 4stk for et måltid, eller server et par stykker som en snack. Kombinerer eventuelt med nogle bobler eller anden vin.

Minimum 10 stk tapas

Pr. tapas 30dkr

San daniels skinke – mellon salsa

Tortilla med et hav af grønt – aioli

Stegte marinerede padron pebre (husk hver 10. er meget stærk)

Rimmet torsk med fenikel crudite

Abondigas – aioli

Canelones af courgetter fyldt m. rucola – ansjos

Okseruller – blegselleri – paprika

Machego ost

Chokolade kage – røde bønner