



Tapasmenu

Husets tapas forslag – alle ideer modtages og laves efter dit/jeres ønske

ÆGGESTAND I RULLE AF RØGET SVINEFILET – DRYG AF KARSE/PURLØG

LAKSE RULLE M. OST & PEBEROD

LAKSERILLETTE PÅ PETIT TOAST

MARINEREDE KÆMPE REJER

DAMPET SØTUNGE M. MARINERET REJE PÅ TOP

FERSKRØGET LAKS

COCKTAILPØLSE I SVØB

SVESKE M. FYLD

MARINEREDE KYLLING LÅR

CAPPACIO M. OLIVEN OG OST

2 SLAGS KRYDRET PØLSE EFTER KØKKENETS VALG

GRÆSKE FRIKADELLER – HERTIL TZASIKI

RØGET DYREKØLLE M. HJEMMESYLTEDE BÆR

PIROTTE M. LET KRYDRET KYLLING BRYST, SKINKE, OKSEKØD

PETIT CROSSAINT M. HØNSEFYLD

2 SLAGS PATÉ PÅ PIND

MELON OG TØRRET SKINKE

CHORRICOPØLSE M. CORICHONER

DAMPET SØTUNGE - LETKRYDRET

HELLEFISK

RØGET ØRRED

OKSE FILET/MØRBRAD (MARINERET M. HVIDLØG)BLOKKE PÅ PIND

OKSE FILET M. PEBEROD

ROSASTEGT ANDEBRYST M. RØDKÅLSSALAT

3 SLAGS OLIVEN

”TEATER SANDWICH”

OSTEBLOKKE M. DRUE

OVENNÆVNTE INKL. BRØD, DRESSING.

PRIS PR. STK. FRA Kr. 19,00 -

ANRETTET OG KLAR TIL SERVERING😊😊😊

Har du andre ønsker i tapas – klarer vi også det😊😊😊

MULIGHED FOR OSTEBORD, FRISK FRUGT OG FRUGTSALAT

MULIGHED FOR FORSKELLIGE FYLDTE SALATER, MIXED SALAT – LILLE SALATBAR