



TAKE AWAY JULETAPAS OKTOBER - DECEMBER

VORES SPÆSONTAPASKONCEPT ER BEREGNET TIL SELSKABER, HVOR DET SKAL VÆRE EKSTRA PÆNT. HER ER VORES TAPAS FLOT ANRETTET PÅ LÆKKERT PORCELAEN, OG LIGE TIL AT STILLE PÅ BORDET. DER MEDFØLGER ALTID BRØD OG SMØR.

RØGET LAKS MED HYTTEOST OG PURLØGSMAYO

BAGT TORSK MED BACON, BEDER OG SENNEPSMAYO

BRESAOLA MED TRØFFELCREME OG ARTISKOK

JULEPATE MED PEBER, SURT OG GRILLET LØG

RØGET ANDEBRYST MED SALAT AF RØDKÅL, GRØNKÅL OG MANDLER

CONFITERET ANDELÅR, STEGTE KARTOFLER, KÅL OG SAUCE AROMA (LUN)

GRISEMØRBRAD, KARTOFFEL-TRØFFELPURE, SAUCE MED SVAMPE (LUN)

EUROPÆISKE GÅRDOSTE MED KNÆKBRØD OG KOMPOT

MOUSSE MED KIRSEBÆR, KARAMELKNAS OG VANILLE

BROWNIE MED VANILJECREME OG BÆR I LIVETS VAND

SAMMENSÆT SELV

6 Retter 195,-

7 Retter 235,-

8 retter 265,-

9 retter 295,-

10 retter 325,-

SERVERES TIL 8 PERSONER OG OPEFTER. DERTILÆGGES KR. 500,-
I DEPOSITUM FOR SERVICE, DER TILBAGEFØRES VED RETURNERING AF SERVICEN.
LEVERING INDEN FOR 15 KM KR. 500,- TILBYDES.