



TAKE AWAY SPESONTAPAS OKTOBER - DECEMBER

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

RØGET LAKS MED HYTTEOST & PURLØGSMAYO

BAGT TORSK MED BACON & BEDER & SENNEPSMAYO

BRESAOLA "LUFTTØRRET OKSEINDERLÅR" MED TRØFFELCREME & ARTISKOK

JULEPATE MED PEBER, SURT & GRILLEDE LØG

RØGET ANDEBRYST MED SALAT AF RØDKÅL, GRØNKÅL & MANDLER

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

GRISEMØRBRAD, KARTOFFEL-TRØFFELPURE SAUCE MED SVAMPE (LUN)

EUROPÆISKE GÅRDOSTE MED KNÆKBRØD & KOMPOT

MOUSSE MED KIRSEBÆR, KARAMELKNAS OG VANILLE

BROWNIE MED VANILJECREME & 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 & OPEFTER. DER TILÆGGES KR. 500,-
I DEPOSITUM FOR SERVICE, DER TILBAGEFØRES VED RETURNING AF SERVICEN.
LEVERING INDEN FOR 15 KM KR. 500,- TILBYDES.