
MENU

B E D S T E T A P A S

Pris: 349 DKK

Sortfodsskinke

Salchichon (iberico)

Chorizo (iberico)

Bresaola

Cecina (Bresaola)

Salami m. trøffel

Andemouse

B E D S T E T A P A S

O S T E

Mobier

Appelzeller Reserve (36mdr)

Murcia Al Vino

Brie m. trøffel

Blåskimmel

Trøffelsmør

Får brie/gede brie/ Brie D Meaux

Ubriaco al prosecco

B E D S T E T A P A S
T I L B E H Ø R

Oliven

Soltørrede tomater

Grøn/rød pesto

Løg marmelade

Løg balsamico

"Pepper sweet" m. ost

3 slags brød

L U K S U S T A P A S

Pris: 249 DKK

Sortfodsskinke

Serrano skinke

Ålerøget skinke

Bresaola

Ventricina Salami (stærk)

Salchichon/finnochona

Salami m. parmesan ost

Provence paté

Andepaté m. portvin

L U K S U S T A P A S

O S T E

Mancheco 24 mdr

Pecorino 24 mdr

Gouda/Vesterhavs ost

Comte Reserve 30 mdr

Blåskimmel

Mobier

Fårebrie/ko brie/gede brie

L U K S U S T A P A S

T I L B E H Ø R

Hjemmelavet tomatpesto

Soltørrede tomater

Middelhavsoliven og cornichoner

Peppersweet med ost

Grillede artiskokker

3 salgs friskbagt brød

S K A L D Y R S F A D

Pris: 499 DKK *pr. person*

(minimum 2 kuverter)

Skal bestilles senest en dag i forvejen

Skaldyrsfad, fyldt med friske råvarer som
saftig hummer, østers, røget laks og
meget mere.

3 - R E T T E R S T A P A S

Pris: 399 DKK pr. kuvert

Skal bestilles senest en dag i forvejen.

Minimum 2 kuverter.

Forret

Burrata med pesto, balsamico glace &
tomater

Tapas

Sortfodsskinke, sortfods chorizo, sortfods
salchichon, Cecina Spansk oksekød, Coppa
italiensk nakkefilet, Fransk salami med
nødder, pate

Brillat Savarin 60+ hvidkimmel, Manchego
lagret spansk fåreost, Rotterdam lagret
Gouda, Murcia al vino vinmarineret spansk
gedeost, Chevre e Brebis fra Pyrenæerne.

Spansk løgmarmelade, oliven fra Abruzzo,
hjemmelavet rød pesto & cornichon.

Dessert

Cheesecake eller chokoladekage