



Sydeuropæisk delemad anrettet i skåle og fade lige til at sætte på bordet eller som buffet.
Bør nydes over lang tid i godt selskab. Vi anbefaler, at man sætter alle retter på bordet samtidigt eller løbende med kort mellemrum og slutter af med de søde.

De Lette:

“Bastardo brød” Ciabatta & focaccia med rosmarin, havsalt & god olivenolie
Hummus af bagte auberginer, squash, kikærter, hvidløg, basilikum
Ricottacreme med oliven, ristede mandler, honning, friskkværnet peber
Grillede artiskokker i pesto verde, med citron & parmesan
De bedste oliven fra Sydeuropa
Chips af kartoffel med grønt urtesalt, hvidløg, parmesan & sort hvidløgs mayo
Arrancini - Friteret risotto med svampe & mozzarella

De lidt tungere:

Krydrede Kødboller i tomatsauce med basilikum
Crudo af hvidfisk, god olivenolie, citron og chiffonade af krydderurter
Blommetomater & burrata rødøg, olivenolie & balsamico
Cæcarsalat- Romaine salat, ristede brødcroutons, dressing med ansjoser & parmesan

De mere tunge:

Patatas bravas - stegte sødekartofler med tomat og parmesan
Pasta med pesto, friskrevet citronskal, valnødder, ricotta og olivenolie
Et lille udvalg af sydeuropæiske pølser og oste

De tunge:

Ostegratineret kylling i tomatsauce med stegte grøntsager og oregano
Hel braiseret kalveskank eller kalveculotte med gremolata, grillede grøntsager hvidløg, rosmarin & sky

De Søde:

Tiramisu - portionsanrettet i små skåle
Italienske citrontærter, curd & marengs

Den selektive oplevelse - Vælg følgende. 5 lette - 3 de lidt tungere - 2 mere tunge - 1 tung - 1 sød
Pr. person kr. 295,-

Den komplette oplevelse - Alle retter.
Pr. person kr. 345,-

Serveres til minimum 20 personer.
Kan leveres fra 10 personer med tillæg på pr. person kr. 50,-