



MAD UD AF HUSET

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 pistacie & gremolata
Grillede artiskokker i pesto verde, med citron & parmesan
De bedste oliven fra sydeuropa sorte, grønne, grillede
Chips af kartoffel med grønt urtesalt, hvidløg, parmesan & sort hvidløgs mayo
Arrancini - Friteret risotto med svampe & mozzarella

DE LIDT TUNGERE

”Albondigas”- Svinekødboller med chorizo i Romesco sauce, focaccia & persille
Krabbe rørt med tomat-mayo med piment d’espellette, sprød salat & citron
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

Oliven-kartoffelpuré med valnødder & kål
Pasta med pesto, friskrevet citronskal, valnødder, ricotta og olivenolie
Et lille udvalg af sydeuropæiske pølser og oste

DE TUNGE

Svinemørbrad i pancetta med urter & rødvinrisotto
Hel braiseret kalveskank eller andebryst med gremolata, grillede grøntsager hvidløg, rosmarin & sky

DE SØDE

Chokolade-espressocreme med hasselnødder, cacao & ”crema”
Italienske citrontærter, lemon 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 15 personer.
Kan leveres fra 10 personer med tillæg på pr. person kr. 35,-