



# KOGEKUNST



## Tappa menu

### **Vikingesushi**

Rosastegt kalvesteg rullet med syltede rødløg og flødeost

### **Alt på et "bræt"**

Sprød crouton med oliven tapanade, spansk fåreost og serranoskinke

### **Lammewraps**

Saltet, røget lammekølle omviklet med bløde hvedetortillas smurt med peberrods-cremecheese

### **Squash på spyd**

Squash sat på spyd krydret med timian og salt tilsat høj varme. Serveret med ristet hvidløgsmayonnaise

### **Crudité**

Bjælker af rå grønsager med misodip tilsmagt citron og sesam

### **Kornblomstknas**

Skiver af dansk cremet økoost fra fyn vendt med ristede pistaciekerner

### **Salt & kartoffel**

Saltbagte kartofler, overhældt med den krydret spanske mojosauce

### **Soja ristede mandler**

Mandler vendt i soja tilsat varme og en masse kærlighed

### **Salte nødder**

Nødder vendt med salt tilsat varme og kærlighed

### **3 små grise**

Et udvalg af 3 slags lufttørrede pølser i tynde skiver med oliven og brød

### **Dadler i svøb**

Bagte bacon omviklede dadler

### **3 små oste**

Et udvalg af 3 slags oste med oliven og brød

### **Spreads og tapanade**

Humus, oliventapanade og den spanske romesco

### **Tortilla**

Spansk "omelet" med kartofler & løg

### **Mini-quiche**

Soltørrede tomat, ansjos, parmesan bagt med fløde og æg

### **Aniis scampi**

Kæmpe reje stegt med fennikel, tomat og flamberet i Richard

**Pris ved min. 20 personer, 5 tappas 125,- kr. Pr. ret derefter 20,- kr. pr. stk.**

**Alle priser er inkl. moms eks. levering.**