

CATERING

TAPAS

Tapas er en rekke småretter med grønnsaker, sjømat og kjøtt som er like varierte som råvarene de består av. Opprinnelsen er spansk. Tapas er svært anvendelig, og brukes til firmafester, konfirmasjoner, bryllup og i mange andre sammenhenger.

Vi har samlet våre favoritter og satt dem sammen til en lekker tapasbuffet som vi synes smaker fantastisk. Minimum 10 personer

Helgelands Tapas 2018 Minimum 20 personer passer perfekt til Konfirmasjon.

Lefse med urteost og Seilaks

Fersk pillet reker i Chili og Hvitløk

Varmrøkt Røye filet fra Hongset med Pesto poteter

Hjort Spekepølse fra Hattfjelldal

Strandli ost fra Susendal med fikenpurre

Elg kjøtt langtids stekt i rødvin med Syltet pære

Varm Røkt Laks fra Gjerts Gourmet

Honninglasert ribbe

Tilbehør

Focaccia, nystekt urtebrød med soltørka tomater og oliven. Ypperlig tilbehør til det meste.

Hjemmelaget Airole laget på olivenolje, egg, hvitløk, spansk sennep, lime og salt

Pris kr 475,- per pers

NB: Lokalmat produsenter har variable produksjon muligheter både i forhold til råvare tilgang og mengde. Også i forhold til sesonger og arbeidskraft. Derfor må Fjordcafe ut å lete etter gode råvarer og kun det beste. Kan bli forandringer på menyen men vi vil holde kunden informert hele tiden.

FjordCafé Tapas small meny

- Kyllingfilet med spicy tomatsaus.
- Pestopoteter
- Lefse med Philadelphia, ruccola og røkelaks
- Reker med chili & hvitløk *SK
- Chorizo, sterk spansk spekepølse.
- Oliven, en blanding av utvalgte gode oliven.
- Asparges med spekeskinke, dampet asparges rullet i spekeskinke
- Auberginesalat med tomat, urter og toast (sulfitt, gluten)
- Airole laget på olivenolje, egg, hvitløk, spansk sennep, lime og salt
- Focaccia, nystekt urtebrød med soltørka tomater og oliven

Pris pr person kr 290,- minimum 10 personer

FjordCafé Tapas Large Meny

- Kyllingklubber i tykk soyasaus.
- Satay - Marinert kyllingspyd
- Bakte småpoteter med honning, sort pepper og gressløk
- Wraps med røkt laks
- Hvitløks bakt torsk med oliven og paprika
- Reker med chili & hvitløk *SK
- Daddel Surret m/Bacon
- Brokkoli salat
- Stekt chorizo & campinjong
- spanske kjøttboller i krydret tomatsaus *E,SI
Focaccia, nystekt urtebrød med soltørka tomater og oliven. Ypperlig tilbehør til det meste.
- Hjemmelaget Aiole laget på olivenolje, egg , hvitløk, spansk sennep, lime og salt

Pris pr person kr 360,- minimum 10 personer

FjordCafé Tapas XXL meny

- Kyllingklubber honningmarinerte.
- Soyamarinert kyllingspyd, spyd med kylling, lime og soya.
- Råstekte potetbåter, store poteter i båter, stekt med vår spesielle krydder og urteblanding.
Enda en klassiker!
- Lefse med philadelphia, ruccola og røkelaks
- Laksefilet med hjemmelaget pesto (på spidd)
- Chilistekt tigerreker med hvitløk og grovkvernet sort pepper
- Auberginesalat med tomat, urter og toast
- Marinerte oliven med middelhavskrydder
- Dadler med bacon
- Chorizo, sterk spansk spekepølse.
- Wraps med serrano skinke, snøfrisk og soltørkede tomater
- spanske kjøttboller i krydret tomatsaus
- Marinerte fetaoster
- Serrano skinke
- Spanske oster

Dessert

Pannacotta med hvit sjokolade og bringebær saus

Tilbehør

Focaccia, nystekt urtebrød med soltørka tomater og oliven. Ypperlig tilbehør til det meste.

Hjemmelaget Aiolo laget på olivenolje, egg, hvitløk, spansk sennep, lime og salt

Pris pr pers 590 kr pr pers

FjordCafé Lokalmat tapas meny

Fjordcafe AS kan også lage opp en Lokalmat tapas meny. Tapas med råvarer fra Midt Norge. Dette er mer krevende og vi må ha bedre tid på oss til å skaffe frem råvarer og leverings muligheter. Vi har stort nettverk innen lokalmat produsenter over heile Norge. Minimum er 20 gjester og vi kommer med priser for hvert tilfelle i forhold til råvare tilgangen.

Lokalmat produsenter har variable produksjon muligheter både i forhold til råvare tilgang og mengde. Også i forhold til sesonger og arbeidskraft. Derfor må Fjordcafe ut å lete etter gode råvarer og kun det beste. Ta kontakt om du ønsker en slik type tapas.