

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 satt opp her forskjellige tapas retter som vi kan lage.

Her kan dere plukke ut 5-6-8 osv retter etter ønske som gjelder for alle som skal spise. Vi setter da pris på total summen. Dette har med årstider, råvare tilgang og råvare priser.

Husk vi kan ikke ta catering i juni – juli – august.

FjordCafé Tapas

1. Foccacia/urtebrød med Aioli
2. Wrap med Røkt laks, Snøfrisk og ruccola
3. Wrap med spekeskinke, pestorømme og ruccola
4. Patatas bravas
 - a. (saltbakte poteter med Aioli og pikant tomatdressing)
5. Bakt Asparges med Bacon
6. Kylling klubber med pikant tomatsaus og soyasirup
7. Bakt torskefilet med grillet paprika og sorte oliven
8. Olivenstekt Toast med Chili/hvitløksmarinerte reker og sitron
9. Bruschetta med tomatsalat og mozerella
10. Blomkål/brokkolisalat med bacon og syltet rødløk
11. Ost og spekeskinke anretning
12. Helstekt ytrefilet (lam, storfe og svin) med sellerirotkrem, bakt Cherry tomat, stjerneløk
13. Bakt aubergine med hummus og pitabrød
14. Sliders-Mini pulled pork med Coleslaw og Bbq dressing

Fjordcafe

Februar 2020