

## Buffet og tapas

**De 14 allergenene: Kornslag som inneholder gluten, skalldyr, egg, fisk, peanøtter, soya, laktose produkter, nøtter, selleri, sennep, sesamfrø, lupin, svoveldioksid og sulfitter**

**Si i fra ved allergener blant dine gjester.**

### Original buffet

Marinerte krepsehaler med mangosalsa servert i agurkskål (skalldyr)

Kjøkkenets røkte ørret servert med reddik, spirer og granateple. Hell over urte- og sitrusvinaigrette «à la minute» (fisk, sennep)

Søtpaprika fylt med vårløk, soltørde tomater og fetaost (melk, svoveldioksid og sulfitter)

Aspargeskrukkke. Mini asparges som titter opp fra jorda. Jord, (sprø rugbrød) lecakuler, (gresskar og solsikkekjerner) og røtter (kremost) (hvete, bygg, rug, soya, melk, sesamfrø)

Klassisk italiensk caprese. Bøffel mozzarella, basilikum, plommetomat og gul cherrytomat. Toppet med sprø frø og crema di balsamico (melk, sesamfrø svoveldioksid og sulfitter)

Brie de meaux, kongen av brie servert med aprikoskrem og pistasj (laktose).

Skiver av husets sprø frukt og nøttebrød (nøtter, sesamfrø, hvete, rug, bygg, soya).

Krydret hummus med friske urter og krydder (sesamfrø, soya)

Kjøkkenets aioli (soya, egg, sennep)

Nybakt focaccia med soltørkede tomater, frø, urter og chili (hvete, sesamfrø, soya)

Kjøkkenets urtesmør og kryddersmør (melk)

Varmt:

Gambas al ajillo, scampi stekt med hvitløk, chili og ferske urter. Toppet med bakt paprika og vårløk (skalldyr, sesamfrø)

Pork belly buns. Kjøkkenets steam buns (egg, hvete) med langtidstekt soya og chilimarinert svin (soya, sennep). Servert med syltet ingefær rødløk, dampet gulbete med pepper, crispy frøblanding, kjøkkenets hoisinsaus (hvete, sesamfrø, soya) og Sriracha chilisau

Utbenet kyllinglår med smak av lime, ingefær og urter. Toppet med kokos- og peanøttsaus (peanøtt, soya)

Gresskarpurré med smak av appelsin og ingefær, blir dandert med kyllingretten

over (melk)

## Helgetapas

Cæsarsalat med utbenet kyllinglår, reddik, oliven, parmesanost og dryss av granateple (melk, soya)

Klassisk italiensk caprese. Bøffel mozzarella, basilikum, plommetomat og gul cherrytomat.

Toppet med sprø frø og crema di balsamico (melk, sesamfrø svoveldioksid og sulfitter)

Breadsticks med olivenolje, dryss av urter og salt (hvete, sesamfrø)

Kjøkkenets aioli (egg, soya, sennep)

El jamon serrano tynne skiver spansk serrano

Brie de meaux, kongen av brie servert med aprikoskrem og pistasj (melk)

Skiver av husets sprø frukt og nøttebrød (nøtter, sesamfrø, hvete, rug, bygg, soya).

Varmt:

Gambas al ajillo, scampi stekt med hvitløk, chili og ferske urter. Toppet med bakt paprika og vårløk (skalldyr)

Arabiske falafler som er deilige «kjøttboller» laget med kikerter og urter (selleri, hvete).

Servert med tzaziki, (melk) ingefær rødløk, dampet gulbete med pepper.

Spinat tortilla (hvete)

## Stor tapasmeny

Marinerte krepsehaler med mangosalsa servert i agurkskål (skalldyr)

Klassisk italiensk caprese. Bøffel mozzarella, basilikum, plommetomat og gul cherrytomat.

Toppet med sprø frø og crema di balsamico (melk, sesamfrø, svoveldioksid og sulfitter)

Lettrøkt andebryst servert med Gorgonzola dolce, dampet gulbete og ristede hasselnøtter (melk, hasselnøtter)

Kjøkkenets aioli (soya, egg, sennep)

El jamon serrano tynne skiver spansk serrano

Krydret hummus med friske urter og spirer (sesamfrø, soya)

Grønne asparges med olivenolje og vårløk toppet reddik og parmesanost (melk)

Brie de meaux, kongen av brie servert med aprikoskrem og pistasj (melk). Skiver av husets sprø frukt og nøttebrød (nøtter, sesamfrø, hvete, rug, bygg, soya).

Nybakt focaccia med soltørkede tomater, frø, urter og chili (hvete, sesamfrø, soya)

Kjøkkenets urtesmør og kryddersmør (melk)

Varmt:

Gambas al ajillo, scampi stekt med hvitløk, chili og ferske urter. Toppet med bakt paprika og vårløk (skalldyr sesamfrø, soya)

Utbenet kyllinglår med smak av lime, ingefær og urter. Toppet med kokos- og peanøttsaus (peanøtt kan droppes) (peanøtter, soya)

Albóndigas - spanske lammekjøttboller med løk og paprika toppet med langtidskokt tomatsaus (egg, soya)

Gnocchi (poteter på klassisk italiensk måte) med olivenolje, parmesan, timian og salvie (egg, melk, svoveldioksid og sulfitter)

385,-

## Dessert

Mangomousse (melk) toppet med sjokolade-vannbakkels med saltet karamell (hvete, egg, melk) og deilig makron (egg, melk, nøtter, soya). Dryss av pistasj, karamellisert hvit sjokolade (melk, soya) og bringebær

Sjokolademousse laget av mørk kvalitetssjokolade (melk, egg, spor av nøtter) og et hint av kaffe, rørt inn med biter av karamellisert hvit sjokolade (melk, soya). Toppet med deilig makron (egg, melk, nøtter, soya). og sjokolade-vannbakkels med saltet karamell (hvete, egg, melk). Dryss av pistasj, hasselbøtter (hasselnøtter) og bringebær