

BUFFETEN

TORSKESOUFFLE MED BULGURSALAT, PIMENT & FRISKE URTER
GRØN SALAT MED TOMAT, MOZZARELLA & OLIVEN
PORCHETTA(ROULADE AF GRIS) MED RØDLØGS RELISH
HÅNDPILLEDE REJER MED ESTRAGON, GULEROD & AGURK
KALVESKANK MED VALNØD, TYTTEBÆR, PERSILLE & SKY SAUCE
DOBBELTBAGTE KARTOFLER MED EMMENTALER
SALTBAGTE PASTINAKKER & KARAMELISEREDE SKALOTTELØG
RESTAURANT PIAFS' HØ RØGEDE TIMIANS LANDBRIE MED OLIVEN
MØRK CHOKOLADEKAGE MED APPELSINCREME & VANILJE PARFAIT

495,-

PR. PERSON, MINIMUM 12 PERSONER.

TILFØJELSESMULIGHEDER

SPRØDE SALTEDE SNACKS

FOIE GRAS TERRINE MED HYLDEBLOMSTGELE & NØDDEKNAS
SOYA MARINERET RØDTUN MED LIME
ØRREDROGN MED SAGO GRYN & VAGTELÆG
LAMMECULOTTE MED MODERNE COLESLAW
PERLEHØNE ROULADE MED GRILLET POLENTA
3 FRANSKE GÅRDOSTE
HVID CHOKOLADE PANNA COTTA MED ÆBLE

+95,-

PR. STK PR. PERSON.

TAPAS BUFFETEN

PINTXOS

(SMÅ SKIVER BRØD MED FYLD PÅ, HOLDT SAMMEN AF EN TANDSTIK)
KOGTE VAGTELÆG I GELE MED REJER
REJESALAT MED MAYONNAISE & CITRON
TASKEKRABBESALAT MED MAYONNAISE & LIME
KRYDRET OKTOPUS MED KARTOFFEL & LØG
RISTET FOIE GRAS MED SYLTET KVÆDE & BALSAMICO
SERANOSKINKE MED RØRÆG
CHISTORA (STEGT PAPRIKAPØLSE) MED SENNEP & GRØN PEBER
CHORIZOPØLSE MED TØRREDE FIGNER I PX SHERRY

RACION

(LUNE RETTER)

KOKOTXAS (TORSKEKÆBER) I OLIVENOLIE MED HVIDLØG, PERSILLE OG KARTOFFEL
PATA NEGRA (SORTFODSGRIS) MØRBRAD MED KRYDDERTOMAT COULIS
CROQUETAS (BECHAMEL KROKETTER) MED KLIPFISK & HVIDLØG
PIMENTOS PIQUILLOS (SMÅ GRILLEDE RØDE PEBRE) FYLDT MED FISKERAGOUT
BRAISERET OKSEHALE I RØDVINSSAUCE MED LØG

QUESO I POSTRES

(OSTE & DESSERTER)

MANCHEGO (FAST FÅREMÆLK) MED OLIVEN TAPENADE
QUESO MAHON (BLÅSKIMMEL) MED NØDDEKNAS
CREME CATALANOS (SPANSK VARIANT AF CREME BRULÉÉ)
ARŌS CON LECHE (SØD RISBUDDING) MED CITRON & KANEL
FLAN MED KARAMEL

10 RETTER/ 12 RETTER/ 14 RETTER/ 16 RETTER/ 18 RETTER*

450,- 520,- 590,- 660,- 730,-

*1 STK. AF HVER PR. PERSON, MINIMUM 12 PERSONER.