

Hjaltes selskabsmenu

Selskabsmenu

300,- pr. pers. ved minimum 30 pax

Anrettes i foliebakker, lige til at servere for dine gæster.

Første servering:

Varmrøget laks

En hel lakseside, citronmayo, mangosalsa

'Carpaccio'

Bresaola, parmesan, hvidløgsgrumle, aioli, sylt

Anden servering:

Kyllingestrimler

Bernaise creme, rugbrødschips, kørvel

Kødboller (gris)

Hoisin, sesam, forårsløg

BBQ Østershatte

Couscous, rucola, syltede rødløg

Tomatsalat

Straciatella, cherrytomater, oliven, basilikum

Kartoffelsalat

Trøffelcreme, soltørret tomat

Foccacia, smør

Tapas

150,- pr. pers.

Pakkes i emballage egnet til transport. Anrettes på egne skåle, fade, tallerkener derhjemme.

Varmrøget laksesalat

Mango, æble, rødløg, dild

Kyllingesalat

Stegte svampe, timian

Tre slags pølse/skinke

(Typisk serranoskinke, fennikelsalami, snackpølse) Serveres m. hjemmelavet pesto og aioli

Vesterhavssost & Gammel Knas

Hård komælksost og en nyfortolkning af havarti

(To oste nybegyndere kan være med på og hvor de garvede ostespisere stadig er glade) Serveres m. hjemmelavet sylt

Røgede salte mandler

Oliven

Foccaciabrød, rugbrød, trøffelolie

Smørrebrød ud af huset

55,- pr. stk. ved minimum 60 stykker

Avokado

Pesto, aioli, syltede rødløg, trøffelchips, karse

Kartoffel

Mascarpone, gl. knas, syltede rødløg, løvstikkemayo, hvidløgsgrumle, urt

Tunsalat

Pesto, grøn tabasco, syltede rødløg, karse

Kyllingesalat

Timian, svampe, persillepesto, røgede mandler, karse

Laks

Varmrøget laksesalat, pesto, syltede rødløg, karse