



TAPASBUFFÉT

Vår tapasbuffet er et godt alternativ til mer tradisjonelle koldtbord. Her finner De et godt og variert utvalg av spanske smaker, med litt innslag fra det øvrige middelhavsområdet.

- Scampi stekt med chili og ingefær. Lime og frisk koriander.
- Chorizopølse Vela Picante. Spansk spekepølse med paprika og chili
- Potetsalat naturell av franske rattepoteter/nypoteter
- Rødvinsbraiserte sjampinjonger
- Fetaost marinert i friske urter og god olivenolje
- Grillede og ovnsbakte grønnsaker: squash, aubergine, paprika og artiskokker
- Marinerte oliven; Mamouth og Kalamata
- Serranoskinke med moden melon og balsamicoglaserte valnøtter
- Marinerte kyllingelår med akasiehonning og chili
- Fersk, grillet og glasert Salmalaks (www.salma.no) på cous-coussalat med koriander og fintskårne grønnsaker
- Spanske kjøttboller, Albondigas, i het tomatsaus (serveres varme)
- Tomatiserte blåskjell med Sherry, basilikum og dill
- Nystekt brød og bagetter, pesto av soltørkede tomater og parmesan

Pris pr. kuvert kr. 335
