



FINGERMAT

Her trengs kun en serviett , enklere kan det ikke bli.
Perfekt ved mottagelser mm.

Vi lager små bruschettaer som toppes med eksempelvis:

- Spansk Serranoskinke med trøffeleggerøre
- Røykelaksmousse tilsmakt dijonsennep
- Plommetomat, basilikum og aioli
- Hjemmerøyket andebryst , sellerikrem
- Spansk Chorizo- pølse, Rattepotet og oliven
- Scampi stekt med chili og ingefær
- Tapenade, tomat og basilikum
- Hjemmelaget landpaté med cornichons
- Kyllingebryst med eple- og valnøttesalat
- Fersk soyamarinert tunfisk med syltet ingefær
- Mozzarella med ovnsbakt tomat og basilikum

Andre varianter, uten bruschetta, kan være eks.

- Tortilla fylt med reker, chili og guacamole
- Kyllingebryst på spyd stekt i teriyakisaus
- Albondigas (spanske kjøttboller) med tomatsalsa
- Quiche med spinat, mozzarella og varmrøyket laks
- Focaccia med Parmaskinke og parmesan
- Ostekrem med gressløk og reddik på pumpernikkel
- Gazpachosuppe i lite glass med krutonger
- Lite fruktspyd marinert i mynte og lime
- Sjokoladebrownie med ferske jordbær

Vi lager gjerne andre varianter, basert i ett tema , land eller annet.

Pris for 7 stk kr 165, 5 stk kr 145
