

CATERING MENUEER

: sommer 2026



FINGERFOOD NØ 1 : "DEN SIMPLE"

SNACKS & FINGERFOOD : "KOLD MENU"

- » hj.frittet chips vendt med trøffel, ristede cashew & røgede mandler
- » udvalg af snackpølser & oliven
- » friskbagt brød m/dips : gremolata, hummus, aioli & romesco
- » lax rørt m/æble, agurk, urter & rygeostcreme
- » tun vendt m/avocado & mango toppet med yuzu-mayo & wasabirogn
- » wrap m/kyllingesalat rørt m/karry, æble, rødløg, urter & baconknas
- » brioche m/ krebsehaler rørt m/jomfruhummer mayo & microgrønt
- » kartoffel/porre tærte m/trøffelmayo & knas
- » slider m/porchetta, dijonnaise, syltet løg & kål & xtra knas
- » pastasalat m/spinat, tomat & grana padano
- » hvid chokolademousse m/passionsfrugt & knas
- » hjemmebagt brownie m/hasselnødder & karamel

KR 285/-

CATERING MENUER

: sommer 2026



FINGERFOOD NØ 2

SNACKS & FINGERFOOD : "KOLD MENU"

- » hj.frittet chips vendt med trøffel, ristede cashew & røgede mandler
- » udvalg af snackpølser, oliven & ost på pind
- » friskbagt brød m/dips : gremolata, hummus, aioli & romesco
- » krebsehaler rørt m/jomfruhummer mayo & microgrønt på blinis
- » lax rørt m/æble, agurk, urter & rygeostcreme i vol au vent
- » lynstegt tun m/sesam på pind m/yuzumayo & wasabirogn
- » mini-tærte m/broccoli, gedeost, rosmarin & serrano
- » slider m/crispy chicken, sylt, spicy kål & rabarber/mango kompot
- » slider m/gris, dijonnaise, syltet løg & kål & xtra knas
- » patatas con alioli – kartofler med mayo, hvidløg & urter
- » pastasalat m/spinat, ovnbagt tomat & grana padano
- » citronfromage m/brændt marengs & honning-confiteret citron
- » trifli af årstidens bær/frugt m/marzipan-makroner & rørt skum

KR 350/-

CATERING MENUER

: sommer 2026



FINGERFOOD NØ 3 : "CHARCUTERI, OST & FRUGT"

SNACKS & FINGERFOOD : "KOLD MENU"

- » hj.frittet chips vendt med trøffel
- » ristede cashew & røgede mandler
- » udvalg af snackpølser & oliven
- » friskbagt brød m/dips : gremolata, hummus, aioli & romesco
- » udvalg af charcuteri m/tilbehør & udvalgt sylt
 - : lufttørret skinke m/oliventapanade
 - : håndskåren kvalitets rullepølse m/trøffelmayo
 - : coppa, lufttørret nakkefilet
 - : salami m/madagascarpeber
 - : nduja, spizy "smørre" salami
 - : urtemarineret kalv m/remo, peberrod & frittede løg
- » udvalg af 5 oste m/tilbehør & kiks
 - : brie, chili gouda, blå st. clemens, hvid gederulle & manchego
- » anretning med frugt & bær

KR 325/-

CATERING MENUER

: sommer 2026



FINGERFOOD NØ 4 : "DEN SPANSKE"

SNACKS & FINGERFOOD

- » hj.frittet chips vendt med trøffel & nødder
- » udvalg af snackpølser, charcuteri & oliven m/brød & dip
- » escabeche af hvid fisk : syltet stegt fisk m/grønt
- » ensaladilla rusa m/tun : spansk kartoffelsalat rørt m/tun
- » calamari : blæksprutteringe m/sort hvidløgsmayonnaise
- » gambas pil pil : tigerrejer i chili/hvidløgsolie
- » spansk tortilla : "æggekage" m/kartofler & sprød serrano
- » albondigas : stegte kødboller i spicy tomatsauce m/chorizo & mandler
- » iberico secreto : "flanksteak" af spansk sortfodsgris m/urter
- » al dente pasta vendt m/grønt i mild hønsefond
- » pimientos de padrón : stegt peberfrugt
- » patatas con alioli – kartofler med mayo, hvidløg & urter
- » spanske oste : valdeon & manchego
- » crema catalana : spansk "crème brûlée" m/knas
- » "tarta de santiago" : mazarin lavet på mandelmel m/bær & skum

KR 400/-

CATERING MENUER

: sommer 2026



FINGERFOOD NØ 5 : "STICKS & BOWLS"

SNACKS & FINGERFOOD : "KOLD & LUN MENU"

- » friskbagt brød m/dips : gremolata, hummus, aioli & romesco
- » bowl : chips vendt med trøffel, ristede cashew & røgede mandler
- » bowl : udvalg af snackpølser & oliven
- » bowl : ceviche af kammusling m/rogn
- » bowl : løjrom, nordens "caviar" på blinis m/cr. fraiche, rødløg & trøffelsalt
- » bowl : koldrøget hellefisk fra grønland m/stikkelsbær & skilt musligesauce
- » stick : lynstegt tun m/sesam, yuzumayo & wasabirogn
- » stick : brioche m/krebsehaler i hummermayo m/urter & rogn
- » stick : gambas pil pil, tigerrejer stegt i chili/hvidløgsolie
- » stick : sprødstegt confiteret ribbensteg m/trøffelmayo
- » stick : cripsy chicken m/koreansk drizzle
- » stick : urtemarineret oxemørbrad m/misosmør
- » stick : udvalg af oste m/tilbehør & frugt
- » bowl : "cheesecake" i skål m/mocca-crème, knas & hvid chokolade
- » bowl : passionsfrugt panna cotta m/crumble & hvid chokolade

KR 445/-

CATERING MENUER

: sommer 2026



FINGERFOOD NØ 6 : "XTRAVAGANZA"

SNACKS & FINGERFOOD : "PRIMÆRT KOLD MENU"

- » friskbagt brød m/dips : gremolata, hummus, aioli & romesco
- » franske østers på knust is m/tilbehør
- » ceviche af kammusling m/oscietra caviar fra frankrig
- » løjrom, nordens "caviar" på blinis m/cr. fraiche, rødløg & trøffelsalt
- » håndpillede fjordrejer m/dildmayo på smørristet brød
- » lynstegt tun m/sesam på pind m/yuzumayo & wasabirogn
- » koldrøget hellefisk fra grønland m/stikkelsbær & skilt musligesauce
- » "lobster roll" : brioche m/hummersalat af canadisk hummer m/rogn
- » iberico bellota : skinke af sortfodsgris & modnet i 36 mdr.
- » "carpaccio" af oxemørbrad m/trøffel, pinjer & parmesanost
- » japansk wagyu oxestriploin på spyd : "grade a5 : mbs 10-12" (lun)
- » udvalg af oste m/tilbehør & frugt
- » "cheesecake" i skål m/mocca-crème, knas & hvid chokolade
- » passionsfrugt panna cotta m/crumble & hvid chokolade
- » tærte m/"dubai chocolate-style", hvid mousse & pistacieknas

KR 775/fra 4 til 9 pax

KR 745/fra 10 til 19 pax : KR 695/fra +20 pax