

Aktivitetsgården og Gildehallen på Gaustad



Tapas-meny vinter /vår - 10

Tapasmeny 1;

Varmt:

-Marinerte kyllingklubber
med hjemmelaget salsa.

-Kjøttboller
i hjemmelaget tomatsaus.

-Ovnsstekte krydderpoteter
parfymert med timian og hvitløk.

-Chorizo-pølser
m/ paprika og eple.

Kaldt:

-Lefserull m/ laks
og potetsalat.

-Spekerull
m/ limemarinerte brekkbønner og
pinjekjerner.

-Ferske reker
m/sitron og aioli.

-Marinert flatbiff på pinne
med hvitløksstekte
champingnonhatter.

Dessert:

- Pannacotta med marinerte
bringebær og bjørnebær

-Hjemmelaget sjokolademousse.

Pris pr. pers kr. 610,-

Tapasmeny 2;

Varmt:

-Marinerte kyllingklubber
med hjemmelaget salsa.

-Kjøttboller
i hjemmelaget tomatsaus

Kaldt:

-Lefserull m/ laks
og potetsalat

-Spekerull
m/ limemarinert brekkbønner og
pinjekjerner.

Dessert:

-Pannacotta
med marinerte bær.

Pris pr. pers kr. 320,-

*Ved våre tapas-retter serveres det
hjemmelaget middelhavsbrød og hjemmelaget
oliventapenade.*

Gruppebestillinger hos oss betinger en felles
meny for alle deltakerne dersom ikke annet blir
avtalt.

*Standard pynting av festbord inngår i alle
priser. Uttak og forbruk av drikke kommer i
tillegg.*