

SAMMENSÆT SELV DIN RECEPTIONSMENU

Receptionsmenuen består af dagens receptionssandwich samt 3 valgfri Finger Foods

RECEPTIONSSANDWICH STEP 1

Dagens receptionssandwich

VÆLG 3 FORSKELLIGE FINGER FOODS STEP 2

FINGER FOOD VEGETAR / VEGANSK

Glaseret rødbede i sprød skal, med hasselnødder og karse. (N, G) Vegansk

Hjemmebagt brød med 2 forskellige slags smør. (G, L) Vegetarisk.

Cremet græskar, syltet glaskål og kerner i sprød skal. (G) Vegansk.

Dansk kartoffel, purløg emulition, røget mandel samt karse. (N) Vegetar.

Hvede Pani puri fyldt med masala duxelle og spidskommen creme. Vegansk

Hjemmelavet falafel på ærter & bønner med chili aioli. (G) Vegansk.

Quiche lorraine med tomat, ost og røgede mandler. (G, L, N) Vegetarisk.

Southern style fried østershat i cornflakes med chipotle mayo. Vegetarisk

Spyd a la Caprese, semidried tomat, frisk bøffelost og pesto. (L, N) Vegetarisk.

Bao med pulled østershatte, syltede svampe og sprød kål. (G) Vegansk.

Slider med hjemmelavet falafel af ærter og bønner med chili aioli. (G) Vegetarisk.

Cup salat med tomat, piment, feta og oliven. (L) Vegetarisk.

FINGER FOOD KYLLING

Panko kylling med Goma dip (G)

Bao med kylling, rød karry mayo & koriander (G)

Slider med crispy chicken, garlic-lemon mayo og syltede rødløg (G)

Lille tartelet, rillette af dansk hønsekød, trøffel og svampe (G)

FINGER FOOD FISK

Grillet tun anrettet på sprød toast med wasabicingreme og karse (G, L)

Tatar af røget laks på sprød rugbrød, syltige æbler, cremefraiche og peberrod (G, L)

Tigerreje med chili, hvidløg & persille.

Dansk agurk, rygeost, kaviar og radise. (L)

Fish & Chips – sprødstegt fisk med rodfrugtchips og tatarsauce (G)

Letrøget kammusling, blomkål, syltig persille mayo og salturt.

Saltet kerne vaffel, ørredrogn, pisket creme fraiche og sort peber. (G, L)

FINGER FOOD GRIS

Klassiske frikadeller med kartoffelcreme og karse. (G, L)

Slider med svinebryst og barbecue og persille. (G)

Quiche lorraine med skinke, ost og porre. (G,L,N)

Croquette af kartofler, ost, røget skinke, timian og Dijon emulsion. (G,L)

Bao med svinebryst, Hoisin sauce og forårsløg.

Confiteret svinebryst, brændt pastinak, bagt løg og fermenteret peber.

FINGER FOOD OKSE

Lynstegt okse marineret i soja, ingefær og hvidløg samt koriander (G)

Mini hotdog med paprika-krydret oksepølse syltede bølgehatte og bagte løg.(G, L)

Tatar af nordjysk bavette på ristet rugbrød, karse mayo, sprøde og syltede løg. (G, L, N)

FINGER FOOD DESSERT

Fransk emmentaler med frugt kompot og rugchips. (G, L)

2 slags petit fours. (G, L, N)

Vegansk chokolademousse med bær i sæson.

Havtornstorns tærte med syltede bær. (G, L)

KONTAKT OS

for at høre mere

☎ 70 22 82 12

@ Selskab@torvekoekken.dk



JESPERS
TORVEKØKKEN