

Mad med kræs.

Vores tapas

Tapas er blevet et kulturelt fænomen med sin egen historie, sin egen gastronomi og sine helt egne ritualer. Tapas er ikke blot en gastronomisk oplevelse for ganen, men også en kulturel oplevelse for hjertet. Tapas er i udpræget grad en anderledes måde at mødes på og være sammen på. Et fænomen hvor mad og socialt samvær går op i en højere enhed.

Hvad betyder tapas?

Tapas kommer af det spanske verbum "tapar", som på dansk betyder "at dække". Så den mest oprindelige betydning af tapas var betydningen "låg" – et låg, der sandsynligvis allerførst bestod af skiver af brød eller kød, som fortidens sherry-drikkere i de andalusiske taverner brugte til at dække deres glas til med mellem slurkene for at holde fluer og andre insekter væk.

Idag har tapas fået den mere generelle betydning: Appetitvækkere, mellemmadder eller snacks. Men i grunden udgør ingen af disse udtryk – eller nogen andre – en passende oversættelse af begrebet tapas på spansk.

Prisen er forbeholdt, at der bestilles samme menu til alle personer.

Min. 10 pers og 10 stk. tapas pr. person pris 267,75,- kr.

Efterfølgende tapas, pr. stk. 21,- kr.

Min. 10 personer. I må meget gerne oplyse både nr. og navn på de valgt Tapas
Antallet er bindende 3 dage før arrangementet afvikles.

Mad med kræs.

Nr. **BLOB BLOB**

1. Pocheret rødspætte m. laksefyld
2. Hvidløgssstegte tigerrejer på spyd
3. 5-korns paneret laksetern på spæd salat
4. Rose af røget hellefisk m. fennikelsalat
5. Grillet tun m. tomatsalsa
6. Gratineret pangasius på bulgursalat
7. Krebsehalesalat m. citron-dild dressing
8. Kaviarrand m. håndpillede rejer
9. Medaljon af havtaske på krydret couscous
10. Røget laksetartar m. oliven tapenade og saltede mandler

Mad med kræs.

Nr.

ØF ØF

11. Hjemmerøget svinemørbrad m. purløgscreme.
12. Parmaruller, fyldt m. skinke-ost og sursød dip.
13. Krydrede små frikadeller svøbt i bacon.
14. Stegt chorizo m. syltede borretane løg.
15. Serranoskinke på grillet artiskok.
16. Sprød panchetta m. sommergrønt.
17. Trøffelskinke m. rosmarin-kartoffel.
18. Paté m. røgede mandler og grillet peberfrugt.

Mad med kræs.

Nr.

VEGETAR

19. Små kanapéer m. fyld efter valg
20. Tomat-sellerri shot m. pastinak-chips
21. Æble-fennikel salat m. hindbær-vinaigrette
22. Syltet peberfrugt fyldt m. rygeostcreme
23. Grønt stave m. guacemole og tzatziki
24. Tomat-mozzarella sandwich m. basilikum dressing

Min. 10 personer. I må meget gerne oplyse både nr. og navn på de valgt Tapas
Antallet er bindende 3 dage før arrangementet afvikles.

Mad med kræs.

Nr.

ALT DET ANDET.

25. Foie gras terrin på sprød crouton
26. Marineret kyllingespyd i ingefær-lime olie
27. Pil selv vagtelæg m. baconmayo
28. Hjemmelavet carpaccio af oksefilet
29. Hotel Korning Kro's røgede dyrekølle på melon-relish
30. Bresaola-hapser m. cornichons og frisk parmesan
31. Confiteret oksebryst m. syltede rødløg

Min. 10 personer. I må meget gerne oplyse både nr. og navn på de valgt Tapas
Antallet er bindende 3 dage før arrangementet afvikles.

Mad med kræs.

Nr.

DET SØDE

- 32. Chokolade mousse på syltet appelsin
- 33. Frisk frugt i mini chokolade skål m. vaniljecreme
- 34. Skovbær trifli m. crunch
- 35. Mazarintærte m. trøffelcreme.
- 36. Fransk comte på bund af rødløgscompot
- 37. Gorgonzola mousse m. forårsløg og syltet grøn tomat