

Juleinspirert Tapas Buffet Green Garden

Glasert svineribbe m/appelsin, aprikos, ingefær og chili

Allergener: svinekjøtt

Chili hvitløksboller i tomatsaus m/chili, koriander og paprika

Allergener: svinekjøtt, mjølk og selleri

Spareribs m/honning, rosmarin, sesam og sennep

Allergener: svinekjøtt, sennep og sesam

Saltbakte poteter m/olivenolje og salt

Fløtebakte poteter

Allergener: melk, ost, fløte

Laks sashimi m/sesamfrø, agurk og vårløk

Allergener fisk, laks og soya

Ponzu

Allergener: gluten, sesam og soya

Sjøgress

Syltet ingefær

Laks Teriyaki

Allergener: fisk, laks, gluten, sesam og soya

Bakt klippfisk på linser, tomat og bønner

Allergener: fisk, torsk/klippfisk, melk

Tigerreker m/mango, ananas, selleri og koriander

Allergener: skalldyr, tigerreker og selleri

Blåskjell dampet m/muggost, chili, sitron, fløte og hvitløk

Allergener: bløtdyr, blåskjell, mjølk, fløte

Avocadokrem

Allergener: melk

Aioli

Allergener: egg, sennep

Grøn pesto

Allergener: melk, ost, nøtter: cashewnøtter

Melonsalat m/honning og mynte

Tomatsalat m/vårløk

Diverse oliven og små sure agurker

Grønn salat m/blåbær, gulrot, granateple og balsamico

Diverse oster m/kjeks også glutenfrie

Allergener: melk, ost

Diverse syltetøy, solbær og aprikos

Smør

Allergener: melk

Hjemmebakt focacciabrød m/salt også glutenfritt brød

Allergener: gluten: hvet

Grovt rugbrød

Allergener: gluten: hvet

Makroner

Allergener: egg, mandler

Panna cotta

Allergener: melk, fløte

Pære trekt med kanel

Trekte aprikoser og vanilje

Ostekrem

Allergener: melk, ost

Små sjokoladebiter

Allergener: melk, egg og gluten

Bær saus av bringebær og rips