

## **Luksus tapas buffet:**

- *Hellefisk pocheret i pose og mini spinat timbale*
- *"Vitello tonnato" kold mør oksefilet af Hereford med tuncreme, kapers og bredbladet persille*
- *Brårup slagterens hjemmelavede bresaola med rucolasalat*
- *Flanksteaksalat af irsk kødkvæg med fine sherrytomater og Madagaskar peberdressing*
- *Bønnesalat med fine grønne kinabønner, semitørrede tomater, bananskalotteløg og bredbladet persille*
- *Frisk tortellini med ricotta, vendt med bredbladet persille, forårsløg, grøn drue og babyspinat og Morsø rapsoliedressing*
- *Røget vildtkølle fra Brårup slagteren med fantastisk ærtemos*
- *Lufttørret Serrano med sød melon*
- *2 slags pølser: chorizo og parmasan*
- *Hjemmelavet fetamos, hvidløgs aioli og italiensk pesto*
- *Salt mandler og sorte oliven*
- *Dadler i bacon*
- *Langtidshævet brød*

## **Dessert:**

### **Hjemmelavet Italiensk is.**

- *Serveret med friske jordbær, frisk ananas og blå druer i lime- mynte rørsukkerlage.*
- *Anrettet med flødeskum, mandelflager og rosenblade.*

*Alt vil komme flot opsat på vore opsatser, træfade, store Italienske porcelæns fade og smukke metalfade.*