

KLASSISK TAPAS

By Foodfighters



Velkommen til vår klassiske tapasmeny. Vi tilbyr tapas til grupper på åtte personer eller flere. og byr på deilig mat "Family Style". Dette vil si at gjestene samles omkring bordet med nydelig mat, i skåler og på fat og hver og en forsyner seg selv. Når vi lager mat henter vi inspirasjon fra bestemor til Singapore, men med vår egen originale vri. Alt blir laget fra bunnen og vi tar ingen snarveier til den gode smaken.

MENY

Oliven fra Losada.

Focaccia og aioli.

(Hvetemel) (Egg, sennep, sulfitter)

Assortert spekemat.

Kjøttboller med mozzarella, urter og tomatsaus, toppet med Jærost og karse.

(Melk)

Avokado salat med skivet avokado, isbergsalat, røkt aubergine-krem, revet Jærost, reddik, toppet med Dukkha – Egyptisk krydder og nøttekrønsj.

(Hasselnøtt, sesam, sennep, sulfitt)

Quinoa bowl med økologisk quinoa, kyllingbryst, paprika, grønnkål, rødbeter, soyabønner, toppet med srirachadressing, vårløk, mangosalsa, granateple, lime og cashewnøtter.

(Egg, sennep, soya, sulfitt, cashewnøtter)

365,- pr.pers.

For at dere skal få best mulig opplevelse ber vi om at dere tenker gjennom følgende før dere bestiller:

Hvor mange blir dere? For å bestille vår tapasmeny må dere være åtte personer eller flere.

Er det noen spesielle hensyn? Har noen av gjestene glutenintoleranse, allergier, diabetes, kosher eller lignende. Vi tar hensyn så godt det lar seg gjøre ut fra ønsket meny.

Vi anbefaler at dere velger meny etter våre forslag som presentert her. Vi er lydhør for innspill. Men gir dere oss full tillitt kan vi love en spennende og smakfull meny basert på den ferskeste fangsten og sesongens beste råvarer.

Vi tilbyr og levering av alle former for catering.

Ta kontakt for mer informasjon og bestilling.

BALUBA TAPAS

By Foodfighters



Velkommen til vår Baluba tapasmeny. Vi tar imot grupper på åtte personer eller flere. og byr på deilig mat "Family Style". Dette vil si at gjestene samles omkring bordet med nydelig mat, i skåler og på fat og hver og en forsyner seg selv. Når vi lager mat henter vi inspirasjon fra bestemor til Singapore, men med vår egen originale vri. Alt blir laget fra bunnen og vi tar ingen snarveier til den gode smaken.

MENY

Oliven fra Losada.

Focaccia og aioli.

(Hvete) (Egg, sennep, sulfitter)

Assortert spekemat.

Coppa di Parma.

Bacondadler.

(Sulfitt)

Avokado salat med skivet avokado, isbergsalat, røykt aubergine-krem, revet Jærost, reddik, toppet med Dukkha – Egyptisk krydder og nøttekrønsj.

(Hassel nøtt, sesam, sennep, sulfitt)

Potetsalat med kapers, rødløk, urter, vinaigrette, stekt spicy chorizo.

(Sulfitt)

Kjøttboller med mozzarella, urter og tomatsaus, toppet med Jærost og karse.

(Melk)

Quinoa bowl med økologisk quinoa, kyllingbryst, paprika, grønnskål, rødbeter, soyabønner, toppet med srirachadressing, vårløk, mangosalsa, granateple, lime og cashewnøtter.

(Egg, sennep, soya, sulfitt, cashewnøtter)

475,- pr.pers.

For at dere skal få best mulig opplevelse ber vi om at dere tenker gjennom følgende før dere bestiller:

Hvor mange blir dere? For å bestille vår tapasmeny må dere være åtte personer eller flere.

Er det noen spesielle hensyn? Har noen av gjestene glutenintoleranse, allergier, diabetes, kosher eller lignende. Vi tar hensyn så godt det lar seg gjøre ut fra ønsket meny.

Vi anbefaler at dere velger meny etter våre forslag som presentert her. Vi er lydhør for innspill. Men gir dere oss full tillitt kan vi love en spennende og smakfull meny basert på den ferskeste fangsten og sesongens beste råvarer.

Vi tilbyr og levering av alle former for catering.

Ta kontakt for mer informasjon og bestilling.

KALAS TAPAS

By Foodfighters



Velkommen til vår Kalas tapasmeny. Et festmåltid utover det vanlige!
Med vår kalas tapasmeny får du og dine gjester servert en tapas meny med ekstremt høyt fokus på kvalitet og smaksopplevelser. Her er det noe for absolutt alle. Ønsker dere kalas tapas må dere vær minimum 12 personer.
Når vi lager mat henter vi inspirasjon fra bestemor til Singapore, men med vår egen originale vri. Alt blir laget fra bunnen og vi tar ingen snarveier til den gode smaken.

MENY

Egg toppet med skagenrøre, syltet rødløk og karse.
(Egg, skalldyr, fisk, sennep, sulfitter)

Oliven fra Losada.

Focaccia og aioli.
(Hvete) (Egg, sennep, sulfitter)

Assortert spekemat.

Coppa di Parma.

Bacondadler.
(Sulfitt)

Potetsalat med kapers, rødløk, urter, vinaigrette, stekt spicy chorizo.
(Sulfitt)

Avokado salat med skivet avokado, isbergsalat, røkt aubergine-krem, revet Jærost, reddik, toppet med Dukkha – Egyptisk krydder og nøttekrønsj.
(Hasselnøtt, sesam, sennep, sulfitt)

Kjøttboller med mozzarella, urter og tomatsaus, toppet med Jærost og karse.
(Melk)

Falafel Bowl, med falafel, bakte beter, ingefærhummus, tabbouleh, toppet med myntedressing, zhoug – spicy urtedressing, granatepler, feta og zumac.
(Melk, sesam)

Quinoa bowl med økologisk quinoa, kyllingbryst, paprika, grønnkål, rødbeter, sukkererter, toppet med sriracha dressing, vårløk, mangosalsa, granateple, lime og cashewnøtter.
(Egg, sennep, soya, sulfitt, cashewnøtter)

Hvitsjokolade- og yoghurt panna cotta laget med tahiti vanilje, bringebær coulis og karamelliserte pekannøtter.
(Melk, pekannøtter)

675,- pr.pers.