

KLASSISK TAPAS

By Foodfighters



Velkommen til vår klassiske tapasmeny. Vi tilbyr menyen 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. 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)

Andelårsalat med konfitert andelår vendt i hoisinsaus, salat, agurk, vårløk, eple, urter, syltet rødløk, granateple og peanøtter.

(Soya, hvete, sesam, sulfitt, peanøtt)

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

(Egg, sennep, soya, sulfitt, cashewnøtter, fisk)

389,- per person

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.

Alle endringer må vi ha beskjed om senest 3 dager før på post@foodfighters.no

Ønskes denne menyen servert i restauranten til et selskap er det et påslag på 10%.

Vi tilbyr og levering av alle former for catering.

Ta kontakt for mer informasjon og bestilling: post@foodfighters.no

VEGGIE TAPAS

By Foodfighters



Velkommen til vår vegetariske tapasmeny. Vi tilbyr menyen 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. 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)

Salte Marcona mandler.

Lune dadler.

Veggie bowl med avokado, økologisk quinoa, paprika, grønnkål, rødbeter, soyabønner, toppet med srirachamayo, vårløk, mangosalsa, granateple, lime og cashewnøtter.
(Egg, sennep, soya, sulfitt, cashewnøtter, fisk)

Potetsalat med kapers, rødløk og urter.
(Sulfitt)

Tomatsalat, med lokale tomater fra Jæren, semi-tørkede Cherry tomater, syltet løk og zhoug – spicy urtedressing.
(Soya, hvete, sesam, sulfitt, peanøtt)

Tacos de Portobello. Bygg selv tacos med stekt Portobellosopp og dagens/sesongens råvarer som topping.
(Egg, sennep, soya, sulfitt, cashewnøtter, fisk)

395,- per person

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.

Alle endringer må vi ha beskjed om senest 3 dager før på post@foodfighters.no

Ønskes denne menyen servert i restauranten til et selskap er det et påslag på 10%.

Vi tilbyr og levering av alle former for catering.

Ta kontakt for mer informasjon og bestilling: post@foodfighters.no

BALUBA TAPAS

By Foodfighters

Velkommen til vår Baluba tapasmeny. Vi tilbyr menyen 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. 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.

Prosciutto di Parma.

Bacondadler.

(Sulfitt)

Andelårsalat med konfitert andelår vendt i hoisinsaus, salat, agurk, vårløk, eple, urter, syltet rødløk, granateple og peanøtter.

(Soya, hvete, sesam, sulfitt, peanøtt)

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

(Sulfitt)

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

(Melk)

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

(Egg, sennep, soya, sulfitt, cashewnøtter)

495,- per person

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.

Alle endringer må vi ha beskjed om senest 3 dager før på post@foodfighters.no

Ønskes denne menyen servert i restauranten til et selskap er det et påslag på 10%.

Vi tilbyr og levering av alle former for catering.

Ta kontakt for mer informasjon og bestilling: post@foodfighters.no



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

Deli-røre, reker, rødløk, dill vendt i majones servert på hjertesalat, toppet med syltet rødløk, reddik, krutonger og karse.
(Egg, skaldyr, sennep, sulfitt)

Oliven fra Losada.

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

Assortert spekemat.

Prosciutto di Parma.

Bacondadler.
(Sulfitt)

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

Andelårsalat med konfitert andelår vendt i hoisinsaus, salat, agurk, vårløk, eple, urter, syltet rødløk, granateple og peanøtter.
(Soya, hvete, sesam, sulfitt, peanøtt)

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

Tacos de con Carne. Bygg selv tacos med chili con Carne av høyrygg fra norsk storfe og dagens/sesongens råvarer som topping.
(Melk, sulfitt)

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)

Yoghurtkrem, toppet med karamell, ristet hasselnøtt, karamellisert pekannøtter og bringebær
(Melk, hasselnøtter, pekannøtter)

695,- per person

Ta kontakt for mer informasjon og bestilling: post@foodfighters.no

Retningslinjer gjelder på samme måte som beskrevet i menyene over.