*Sandy’s Tapas*

(Bestillingsfrist til lørdage er dagen før inden kl. 14.00)

Dato: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Afh. Kl.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Antal couv.:\_\_\_\_\_\_\_\_\_Brød: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Navn:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Storegade 3, 8382 Hinnerup

Tlf.: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Pris \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ tlf. 86-988100 bestilling@bagergarden.dk

Modtaget af:\_\_\_\_\_\_\_\_ Betalt ikke betalt

 % anretning  Anretning på fade inkl. pynt v/min. 4 couv. tillæg på kr. 5,- pr. couv.

1. Tigerrejer med grøn aioli.

1. Panko rejer med gul chilidip.

1. Rørt smørfisk med ristede rugbrødschips.
2. Bagt Laks m. mango/tomat salsa & estragondip.
3. Kammusling m. jordskokkepuré & sprød bresaola.

1. Sort blinis med mild wasabicreme & røget svinemørbrad.
2. Tigerreje indbagt i Risotto m. pesto.
3. Svinemørbrad i nye klæder med sennepscreme.
4. Pulled pork kugle med sweet chilisauce..
5. Kartoffeltortilla toppet med basilikumdip & sprød chorizopølse.
6. Kalveculotte med trøffeldip & syltede svampe.
7. Udenlandske pølser, hertil syltede rødløg & bagte Cherry tomat.
8. Kyllingerulle m. soltørret tomat, hertil porrecreme.
9. Lufttørret skinke, oliven & pesto.
10. Vandbakkelse med hjemmerørt hønsesalat & lufttørret ristet skinke.
11. Bruschetta m. gedeost & sprød lufttørret skinke.
12. Ost med råsyltede blommer, tomatmarmelade & hjemmebagt knækbrød.

1 slags tapas 24 kr. pr. stk.

*Dip vælg mellem: Humus – Artiskokcreme – Pesto – Aioli*

***Menu 1:*** 6 slags tapas med dip & flûtes + 1 kage tapas 149,- kr. pr. Couv.

***Menu 2:*** 8 slags tapas med dip & flûtes + 1 kage tapas 179.- kr. pr. Couv.