

---

# FLØNG

MAD | KULTUR | TRADITIONER

---

Selskabslokaler | Forsamlingshus

## Tapas/ mindre serveringer

Vi laver tapas i mange udgaver, både kolde og varme!

Vi sammensætter altid i fællesskab og ud fra kundens behov og pengepung.

Herunder er en række forslag, men kom gerne med råvare input, så vi sammen kan skabe noget der passer til arrangementets art!

Stegt tun, tang og chili

Ceviche af torsk og avokade

Salat af varm røget laks og urteknas

Charcuterie, cornichon og mandler

Diverse gode oste med sylt og knækbrød

Syltet laks i teriyaki og spidskål

Pocheret laks med røgeost

Beluga linser, grillet grønt og persille

Bagte løg, løgkompot og sprøde løg

Bulgur, selleri og esdragon

Kalv, tun og kapers

Friteret oksehaleragout

Crebinette af and og porre

Langtidsstegt svinebryst med sherry, svampe og puffedesvær

Unghanebryst, stegt kål og syrnede fløde

Chokoladetærte med creme og frugt

Citronfromage med hvid chokolade

Trifli fra sæsonen, god knas og fløde

Mazarin og brombær

Creme catalane

Pris fra 35,- pr servering

