

Sammensæt selv din

# Receptionsmenu

## Step 1 - Receptionssandwich

- Dagens receptionssandwich

## Step 2 - Vælg 3 forskellige Finger Foods

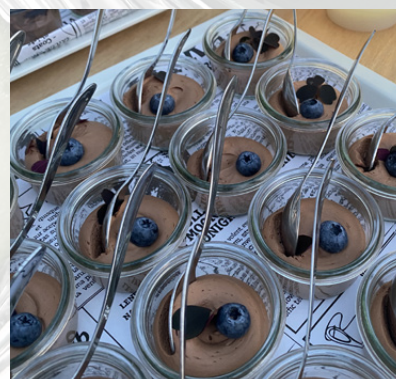
- Bao med hjemmelavet falafel på ærter og bønner, toppet med chili mayo og koriander
- Balsamico pocheret rødbede med hasselnøddecreme og rucola
- Hjemmelavet falafel af ærter og bønner med chili aioli
- Quiche lorraine med tomat, ost og røgede mandler
- Southern style fried østershat med chipotle mayo
- Spyd a la caprese, semidried tomat, frisk bøffelost og pesto
- Garlic-cheese naan med Baba Ganoush
- Bao med pulled østershatte, syltede svampe og sprød kål
- Slider med hjemmelavet falafel af ærter og bønner med chili aioli
- Cup salat med tomat, piment, feta og oliven
  
- Grillet tun anrettet på sprød toast med wasabicreme og karse
- Tatar af røget laks, syrlige æbler, cremefraiche og peberrod
- Tigerreje gratineret i tomat med krydderurtesne, mayo og kørvel
- Fish & Chips - sprødstegt fisk med rodfrugtechips og tatarsauce
  
- Bao med crispy chicken, fermenteret hvidløgsmayo, syltede rødløg og ærtesalat
- Pankokylling med cremet peanutbutter dip
- Slider med crispy chicken, garlic-lemon mayo og syltede rødløg
- Lynstegt okse marineret i soja, ingefær og hvidløg samt koriander
- Rillettes af braiseret okse i sød sprød krumme og lakridsskum
- Mini hotdog med paprika krydret oksepølse, syltede bøgehatte og bagte løg
  
- Klassiske frikadeller på spyd med kartoffelcreme og karse
- Langtidsstegt svinebryst på æblekompot med sprøde løg og timian støv
- Quiche lorraine med skinke, ost, porre og timian
- Slider med flæsksteg, rå marineret rødkål og dijon-mayo
- Bao med braiseret svinebryst, sauerkraut, dijon og honning
  
- Havtornstærte med knas
- Panna cotta a la mango lassi med kardemomme crunch
- Vegansk chokolademousse
- To slags petit four
- Fransk emmentaler med rugchips

Receptionsmenuen består af dagens receptionssandwich samt 3 valgfri Finger Foods



Kontakt os for at høre mere

● Vegetar | ● Vegansk



JESPERS TORVEKØKKEN