

## MENU NR. 3

### – Tapasmenuen

#### Kolde retter:

- Varmrøget lakserilette med koldvandsrejer, kapers og karse
- "Okse i modvind" – Saltet og røget okselår med marinerede artiskokker, tomattapenade og Vesterhavsost
- Hj. røget kylling med sprød brødkrumme, sort hvidløgsaioli, syltet løg og karse
- Pocheret hønseæg med karsemayo, koldvandsrejer og rugkiks

#### Lune retter:

- Frilandsgris stegt i Gastros BBQ med bagte løg
- "Chicken nugget" – Kefirsyrnet dansk kylling i sprød panering med dehydreret tomat og spinat
- Grønne bønner med mandler, hvidløg og sort peber
- Små ristede kartofler med krydderolie, saltmandel og urtesalat
- Økologiske ærter i salat med citronolie, hytteost og grønne linser (kold, portioneret salat)

#### Til sidst:

- Hj. lavet blommeparfait med tørrede blommer og hvid chokolade
- Mazarinkage med hindbærcoulis og karamel
- Gastro's chokolademousse med chokoladegyld og syltet brombær
- Unika gl. knas med hyben/æblekompot

Menuen er tænkt som et udpluk af forskellige små retter, hvor man serverer de kolde og varme retter på buffeten samlet, hvorefter der afsluttes med desserten.

Leveres med Gastronautens koldhævede surdejsbrød i brud og dansk økologisk smør.

Alle retter leveres portioneret enkeltvis og færdiganrettet i fortrinsvist bæredygtigt og komposterbart engangsemballage og/eller vores eget service.

Ved de lune retter, kan der dog være en grøn urtetopping der selv skal anrettes inden servering.

---

**Pris pr. person ved minimum 20 kuverter: 345 kr.**