

Gastros sæsonmenu TAPAS- Januar / Februar/Marts



Kolde retter:

Pocheret økologisk æg med håndpillede koldvandsrejer, trøffelcreme og skorzoné

Tatar på frilandskvæg, sennep, peber og fermenteret ramsløgsmayo

Hjertesalat med lagret havarti, syltet jordkokke og persillestøv

Hj. røget dansk kylling med røgost, saltmandel og salturt

Salat med knoldselleri, kærnemælk og æble

Lune retter:

Saltet oksebryst med selleri som puré og confit

Fillopose med østershatte og Vesterhavsost

Hårdristede kulørte rødder med brunet smør, hassel og timian

Det søde og særlige:

Chokolade – bær – knas

Gastros citronfromage

Økologisk ravost fra Thise, havtorn/pærekompot og knækbrød

Pris kr. 325,- /kuvert.

Til menuen hører vores økologiske surdejsbrød med pisket smørskum, til både forret og hovedret.

Alle retter er portionerede på fade, skåle og/eller bæredygtigt engangsemballage.

Bestilling min. 12. kuverter. Levering Viborg kr. 100,- Levering uden for bygrænsen efter aftale.

Bestilles på kontakt@gastro-catering.dk – Vi tager forbehold for udsolgte datoer

www.gastro-catering.dk