



CARPACCIO &
PERLEBYGSALAT



ATGOURMET'S
PERSONALE



LET
TAPASANRETNING

HJEMMELAVET TIL KONFIRMATIONEN HJEMMELAVET TIL KONFIRMATIONEN HJEMMELAVET TIL KONFIRMATIONEN



SÆRTILBUD
KR. 345,-
TIL
KONFIRMATIONSdatoerne
1 APRIL, MAJ OG JUNI 2019

FESTBUFFET TIL KONFIRMATIONSFESTEN

VÆLG: KØD, ISDESSERT & EVT. SAUCE
(MULIGHED FOR UDSKIFTNING / TILFØJELSE AF RET/RETTER
FRA 3-RETTES MENU FORSLAGENE)

TAPASINSPIRERET
SPENDENDE ALTERNATIV,
SOM OVERRASKER
OG GIVER DEM
NOGET AT SNAKKE OM !

BUFFET

VARMRØGET LAKS
(FRA EGEN RYGEØVN)
MED KØRVELCREME, DILD OG CITRON

TIMIANFLUTES
HJEMMEBAGTE

FOCCACIABRØD
BAGT MED OLIVEN OG HAVSALT

TZATSIKI OG SMØR

2 SLAGS CARPACCIO
OKSECARPACCIO
RÅMARINERET I BASILIKUMOLIVENOLIE MED URTER, SKALOTTER OG 2-ÅRS PARMESANOST
TUNCARPACCIO
RÅMARINERET I TRØFFELOLIVENOLIE MED URTER, SKALOTTER OG 2-ÅRS PARMESANOST

SERRANOSKINKE
MED LIMEOLIE OG FRISKE KRYDDERURTER

MARINERET OLIVENSALAT
MED SEMITØRREDE TOMATER

TOMATSALAT
MED URTEFETA OG SALTRISTEDE PISTACIENØDDER

L U N T

KALVE TYKSTEG
(SMAGFULD OG SUPER MØR) - MED HVIDLØGSSMØR

ELLER

OKSEHØJREB
(RØDT OG SAFTIGT) - MED HVIDLØGSSMØR

ELLER

SPARERIBS
(SUPER MØRE, SÅ DE KAN SPISES MED KNIV OG GAFFEL. TIL RIGTIGE KØDSPISERE)
MARINERET I EGEN BBQ MARINADE

KARTOFLER

POMMES RISOLEÉS
SPRØDSTEGTE KARTOFLER
DET ENKLE VALG, SOM NÆSTEN ALLE KAN LIDE. LIGE TIL AT GÅ TIL.

TILVÆLG EVT. SAUCE
HJEMMELAVET TRANEBÆRSAUCE ELLER DIJONSAUCE
KR. 15,- PR. KUVERT

DESSERT

EKSOTISK FRUGT I MYNTELAGE
&
KONFIRMANDENS ISORGIE
VÆLG 3 FORSKELLIGE SLAGS AF ATGOURMETS HJEMMELAVEDE IS
VÆLG MELLEMLER:
VANILJE, CHOKOLADE, JORDBÆR
STÆRK LAKRIDS, NOUGAT OG VORES KÆMPESUCCES BOUNTYIS
OG
SOLBÆRSORBET, HINDBÆRSORBET OG CITRONSORBET

MIN. 20 KUVETER
KR. 345,- INCL. MOMS (NORMALPRIS KR. 390,-)