



**SPIS DIG IND I NYTÅRET MED 10 ELLER 14 SKØNNE OVERRASKELSER.
DINE GÆSTER VIL BEGEJSTRES MED TAPAS-SPECIALITETER FRA ATGOURMET
TIL HHV. KR. 365,- ELLER KR. 465,-.
ALTSÅ BLOT KR. 100,- MERE FOR DEN STORE TAPASMENU.**

**DE EKSKLUSIVE TAPAS-MENUER ER ANRETTET PÅ SMUKT SERVICE
LIGE TIL AT SÆTTE PÅ BORDET.
I ÅR ER DET PÅ SMUKT BÆREDYGTIGT ENGANGSSERVICE LAVET AF PALMEBLADE OG BAMBUS.
DET ER BIOLOGISK NEDBRYDELIGT OG KAN GÅ I OVNEN TIL MAX. 180 GRADER!**

MENUERNE ER LETTE OG UKOMPLICERET AT SERVERE

ATG NYTÅRS LUKSUS TAPAS - VEJLEDNING

ALT ER ANRETTET LIGE TIL AT SÆTTE PÅ BORDET

**NYTÅRS LUKSUS TAPAS MED 10 RETTER ER UDELUKKENDE KOLDE RETTER
- OG ALTSÅ LIGE TIL BORDET.**

NYTÅRS LUKSUS TAPAS MED 14 RETTER HAR 3 RETTER, DER SKAL EN TUR I OVNEN

DET KAN IKKE VÆRE NEMMERE !!!

• ANDALUSISKE REJER

MED HVIDLØG OG CHILI

(SKAL I OVNEN VED 150 - MAX. 180 GRADER - 15-20 MIN. - TIL SMØRRET BOBLER

• CRISPY ANDESPYD - PANKO PANEREDE

STYKKER AF LETSALTET ANDEBRYST

MED "SAUCE BEAUTIFUL IRISH" (URTEMAYONAISE MED KØRVEL)

(ANDESPYD SKAL I OVNEN VED 150 - MAX. 180 GRADER - 15-20 MIN. - TIL DE ER SPRØDE OG SYDER

• KYLLING I BECHAMEL

STEGT FILET AF KYLLINGEOVERLÅR

SERVERET I FJERKRÆSBECAMEL MED GRØN MADAGASCARPEBER OG TRANEBAER

(SKAL I OVNEN VED 150 - MAX. 180 GRADER - TIL DE ER GENNEMVARME, MÆRK EVT. EFTER MED EN GAFFEL/SKE)

GODT NYTÅR !