

Fingermat & tapas

Fingermat er perfekt til anledninger der det er ønsket en enkel, men spennende meny som kan inntas stående om ønskelig. Tapas er den mer tradisjonelle, spanske utgaven av småmat som serveres mer fra skåler – og som forutsetter at man kan sitte og spise. Bestill catering i dag! ▼ [Les våre betingelser](#)

FINGERMAT MIDDAG

Soltørkede tomater. Marinerte oliven. Kyllingspyd tandoori. Pannekakerullade med cremet ost og røket ørret. Hvitløksfreste scampis på spyd. Kamskjellspyd red curry. Indonesisk kyllingspyd satay med peanøttsaus. Tyrkiske kjøttboller. Skivet andebryst penslet med Pekingandsaus. Vietnamesiske vårruller, dipsaus. (Varmes hos dere) Ost- og druespyd. Focacciabrød og aioli.

Kr. 305,-

[Les om allergener](#)

FINGERMAT LUNSJ

Soltørkede tomater. Sorte oliven. Kyllingspyd tandoori. Pannekakerullade med cremet ost og røket ørret. Hvitløksfreste scampis på spyd. Tyrkiske kjøttboller. Kyllingspyd satay med peanøttsaus. Ost og druespyd med physalis. Focacciabrød og aioli.

Kr. 205,-

[Les om allergener](#)

FINGERMAT CHAMPAGNEMOTTAKELSE

Hvitløksfreste scampis på spyd. Pannekakerullade med kremet ost og røket ørret. Kyllingspyd tandoori. Canapè-krustader med skagen, dill og kaviar. Ost- og druespyd. Denne menyen passer best der man tradisjonelt ville servert canapeer.

Kr. 120,-

[Les om allergener](#)

TAPAS MIDDAG

Parmaskinke m/aspargestopper. Spansk bondeomelett. Hjemmelagde chorizopølser i tomatsaus m/eplescider (varmes hos dere). Potetsalat på nykokte poteter. Marinerte scampis. Kyllingfilet m/Ingers Blåost og persillepesto. Indrefilet av okse m/japansk tataki på vår- og hvitløk og ingefær. Andebryst m/gressløk – penslet m/Pekingandsaus. Ostefat og kjeks. Grønne gourmetsalater m/frisk koriander. Focacciabrød og Aioli.

Kr. 335,-

[Les om allergener](#)

PETIT FOURS

Som en liten dessert eller godt til kaffen anbefaler vi våre eksklusive, franske petit fours. 3 stk. pr. pax.

Kr. 48,-

[Les om allergener](#)

Betingelser

Fingermat er perfekt til alt fra barndåp til mottakelser og alle andre, større anledninger, egentlig. Maten er pent lagt opp på fat og kan om ønskelig inntas stående. Tapas serveres mer fra boller og forutsetter i praksis at alle kan sitte og spise. Alt som naturlig hører hjemme på fat kommer pent lagt opp på engangsfat. Det som skal serveres fra skåler bør legges over i slike på deres kjøkken. Varming av tapasretter MÅ gjøres hos dere. Focaccia og smør medfølger. Søndag leveres brødet halvstekt og trenger et lite besøk i stekeovn.