

Tapas ud af huset

Nedenstående tapasforslag er beregnet til dem der ønsker at spise deres tapas hjemme. Forslagene kan laves som buffet, fad anretning eller som tapasplatter, ønsker i hjælp til menu sammensætning hjælper vi naturligvis gerne med dette.

Sammensæt din egen tapas

Fisk og skaldyr og suppe

- Hvidløgsrejer med urter
- Røget lakserielette med knas
- Dampet kulmule med syltede rødløg
- Rejeroulade med krydderurtecreme
- Skaldyrssalat med æbler og peberrod
- Jordskokkesuppe med urteolie og knas (kommer kold klar til at varme)

Kød og fjærkræ

- Charcuteribræt med oliven og soltærrede tomater
- Røget dyrekølle med æblechutney
- Andebryst med estragon mayonnaise
- Sprød serranoskinke med avokadodip
- Kyllinge i grønpesto
- Røget mørbrad med blomkålscreme

Tilbehør

- Langtidsbagte cherrytomater og peberfrugter
- Saltbagte kartofler med aioli (kolde)
- Tomatsalat med mozzarella, rødløg og pesto
- Spansk bønnesalat med edamamebønner
- Bulgursalat med abrikos

Lunt

- Glaserede kyllingespyd
- Små spanske krydderfrikadeller
- Ratatouilletærte (vegetar)

Ost og dessert

- Forskelligt ost i mundrette bider
- Små kagestykker med vaniljecremefraiche

Pris pr. Kuvert

5 retter kr. 134,-	6 retter kr. 149,-	7 retter kr. 163,-
8 retter kr. 176,-	9 retter kr. 189,-	10 retter kr. 199,-

Hvad er tapas ?

Tapas kan bestå af både kolde og varme retter. Ofte vil tapas bestå af hvidt brød belagt med forskellige typer pålæg, men tapas kan også godt være små retter uden brød.

Tapas er ikke blot en oplevelse for ganen, det er også en kulturel oplevelse for hjertet, for spaniere er tapas i udpræget grad en måde at mødes på og være sammen på, det er en del af den berømte spanske livs- og døgnrytme, hvor mad og socialt samvær går op i en højere enhed.

Ovenstående tapasoversigt er Restaurant Messens bud på en lækker tapas.

Til lidt hygge anbefaler i 5-6 retter, til den lidt større sult anbefaler vi 8-10 retter.