

Vejledning til Tapasbuffet

→ *VIGTIGT: Retterne stilles køligt.*

→ *Varmetider er kun cirka-tider. Husk altid en forvarmet ovn 180 grader!*

Tapasbuffet er anrettet på fade og er klar til servering.

Marineret røget laks, citruspesto, kapersbær, syltet grønt.

Ristede tigerrejer, tomat, mild chili, persille og hvidløg.

Foccaciabrød, små tomater, vesterhavsost, krydderurter.

→ **Skal varmes 10-15 min 180 grader**

Lille tomattærte, rygeost, fanøskinke og radiser.

Røget okse, artiskokpure, grillede løg, sprødt.

Tapaspølser fra Fanøslagteren, oliven, soltørrede tomater, cornichons.

Konfiteret kyllingelår i terrin med soltørret tomat, tzatziki, saltet agurk.

Tomatsalat, frisk mozzarella, ærteskud.

Slider med pulled beef, esdragon mayo, syltede rødløg.

→ **skal varmes 10-15 min 180 grader.**

Rødkit og rav ost, syltede blommer, knækbrød

Citrontærte, blåbær, marengs.

Fetacreme, oliventapanade, pesto, pisket smør

Groft rugbrød, hjemmebagte brød.

→ **Brødet skal varmes 10-15 min. ved 180 grader, til det er gennemvarmt og sprødt.**