

TAPASMENY



EVENT
PARTNER
NORGE

KOMPONER DIN EGEN TAPASBUFFET

Minimumsbestilling 15 pers

For lunsj eller lettere måltid vil vi anbefale 5-6 retter. For middag som metter vil vi anbefale 8-10 retter, hvorav en er brød og 3 retter er varme. For en middag som metter skikkelig vil vi anbefale 10-12 retter, hvorav 1 er brød og 4 er varme retter.

VARME RETTER:

Kjøttboller i pikant tomatsaus	69,-
Calderetta	69,-
Marinerte kyllinglår (provencale eller lime og chili)	59,-
Hotwings med chili majones	49,-
Grillspyd av svin på tapenade	56,-
Carnitas med hvetetortilla og koriander	69,-
Argentinske villreker	65,-
Ovnsbakte poteter med alioli	45,-
Patatas bravas	49,-

KALDE RETTER SJØMAT:

Varmrøket laks med eggekrem	55,-
Lefse med snøfrisk og røkelaks	42,-
Shashimi av laks på ert- og wasabipure og ingefærgele	65,-
Grillet kamskjell gulrotpure	85,-
Innbakt blåskjell med paprika og hvitløkcoulis	71,-
Chili og ingefær marinerte reker	52,-
Bruchetta med skagenrøre	59,-
Bruchetta med varmrøkt laksekrem	51,-

KALDE RETTER KJØTT:

Chorizo med borretaneløk	55,-
Baconsurrede dadler	45,-
Serranoskinke med pesto og soltørket tomat	49,-

Confitert ribbe med rotmos	59,-
Grillet asparges med bacon	49,-
Røkt andebryst med fennikel og blomkål	78,-
Italiensk spekepølse med salsa verde	55,-
Fennikel salami med syltet løk	55,-
Grillet hjort med fornorsket gremolata	65,-
Tartar av rådyr med einebær emulsjon og løkcrumbles	71,-
Gravet hjort med tyttebærkrem	56,-

KALDE RETTER, GRØNNSAKER OG OST:

Fetafylt paprika	49,-
Piemientos de Padron	39,-
Syltet skogsopp	45,-
Tomatsalat med fetaost og koriander	49,-
Betesalat med emulsjon	48,-
Tortilla med potet, rødløk og koriander	45,-
Manchego med saltrøstede nøtter i honning	49,-
Blåmuggostkrem med ovnsbakt fiken	49,-
Sprøstekt skinke/bacon med chevre	59,-

BRØD O.L.

Bruchetta med mozarella, pesto og tomat (og evt. spekeskinke)	49,-
Assortert oliven	45,-
Nybakt focaccia med aromatisert smør	55,-
Ciabatta med urtesmør	55,-
Assortert brød med smør	45,-

UKAS TAPASMENY

Her har kjøkkenet frie tøyler og lager en 9 komponenters tapasmeny 389,- ut ifra et utvalg spesial produkter og råvarer som er i sesong.

BESTILLING

Bestill på www.epnorge.no eller tlf: **92 25 14 86**, i god tid slik at vi får anledning til å forberede bestillingen.

Menyen er kun ett forslag med retter, ønsker dere noe annet ta gjerne kontakt. Vi skreddersyr menyen til ditt selskap!

GENERELLE VILKÅR

Hvis det viser seg at du må avbestille, bør vi få beskjed snarest mulig. Små forandringer må vi ha dagen før. Ved matallergi, gi beskjed slik at vi kan lage et godt alternativ for å ta hensyn til dette.

Priser for innleid personale:

Servitør kr 490,- pr. time

Kokk, hovmester, bartender kr 690,-pr. time.

Leie av ekstrautstyr:

Vi har alt du må trenge til ditt selskap, stort eller lite.

Se vår utstyrsliste på www.epnorge.no

Utkjøring:

Vi leverer maten der du er. Eller dere kan hente dette hos oss ved vårt kjøkken på Momarken Arena. Priser for utkjøring:

Indre Østfold: 590,-

Utenfor Indre Østfold: Pris etter avtale

Eventpartner Norge disponerer lokaler i Askim, Gilje selskapslokaler og Parklokalet, og har base på Momarken Arena i Mysen.

Gilje selskapslokaler – 1 etg. 72 sitteplasser – 2 etg. 30 sitteplasser

Parklokalet – 90 sitteplasser

Momarken Arena – 550 sitteplasser

Antall personer ved ordinært bordoppsett.

Se mer informasjon om lokalene på www.epnorge.no
