

Gadekøkkenets tapas buffet

Fristende delikatesser og lækre mundfulde

Tapas er små, lækre mundfulde af velsmagende retter, der stammer fra det spanske køkken, hvor de bruges som appetitvækkere eller sammensættes til et hovedmåltid med mange forskellige retter.



Prisen er inkl. moms og gældende ved bestilling af min. 20 kuverter a 6 retter – vi anbefaler 6 retter for at blive mæt, da disse små, fristende delikatesser hverken fylder for meget i mund eller mave.

Retterne er anrettet portionsvis på fad. Man kan servere dem direkte fra fad, men de er også velegnede til at flytte over på en tallerkenanretning.

Brød kan bestilles særskilt.

VALGMULIGHEDER
Chorizo m. feta-toppe, oliven og semidried tomater
Grillet serranoskinke med gratineret brieost anrettet med pluksalat, grillede peberfrugter og semidried tomater, pesto
Datiles con tocino (dadler i baconsvøb) anrettet på pluksalat med saltmandler. Hertil foccaccine
Wraps med oksecarpazzio, pestocreame og semidried tomater anrettet på mixed salatbund
Asparges i baconsvøb med mangosalsa (sæsonvare)
Lakseroulade m. dildcreme anrettet med peppadew på bund af pluksalat
Wraps med tunmousse anrettet med pluksalat og pyntet med rejer
Snitte med røget dådyr m. tyttebær-/peberrodsskum
Mini-gourmet-sandwich med kylling, persillepestocreame og semidried tomater
Marineret kyllingefilet på salatbund m. orangemarinerede æbler, soltørrede tranebær, mango/druer (afhængig af sæson)



Lokale livretter og lækre madoplevelser

Gadekøkkenets diner transportable

Lækre madoplevelser til et vellykket arrangement

Velsmagende og lækker mad er en sikker opskrift på et vellykket arrangement. Den side af sagen kan du trygt overlade til Gadekøkkenet.

Du er altid velkommen til at kontakte os for at høre, hvilke muligheder vi kan tilbyde indenfor:

- BUFFET & FESTMENU
- RECEPTIONSBUFFET
- BRUNCH
- FROKOSTRETTER
- SANDWICH
- KAGE & FRUGTANRETNING
- PÅLÆGSBORDE
- TAPAS
- JULEBUFFET

Gadekøkkenet leverer til private, institutioner, kontorer, foreninger, sportsklubber og lignende.

Anretning

Alle retter, der skal serveres kolde, er dekorativt færdiganrettede på pæne fade, skåle o.l. – lige til at stille på bordet.

Varme kartoffelretter og styk-stege (eks. kylling, frikadeller m.m.) leveres i ildfaste fade – lige til at stille på bordet.

Ved helstege må udskæring af kødet påregnes.

Varm sauce leveres enten i svejsede engangsplastbakker eller i stålkantiner med låg – hav derfor sauceskåle klar eller lån dem af os.

Flutes og brydebrød leveres kolde – påregn derfor opvarmning af disse.

I kan ønske at få maden leveret i engangsemballage – der er ikke forskel i prisen.

Udbringning

Fra Gadekøkkenet tilbyder vi udbringning af mad i Jammerbugt Kommune og omegn – ring og forhør om mulighederne.

I en afstand af op til 20 km er prisen 250 kr.

Hvis afstanden er 20 - 40 km er prisen 350 kr.

I er meget velkomne til selv at afhente maden.

Bestilling

Bestil gerne maden i god tid. Har du brug for at ændre kuvertantallet før jeres arrangement, kan det ske:

- buffet senest 5 dage før.
- sandwich, frokostretter og salatanretninger senest 2 dage før.

Betaling

Beløbet kan betales kontant eller overføres via netbank. Vi kan ikke modtage dankort.

Returgods

Transportkasser og evt. fade, skåle o.l. bedes afleveret i Gadekøkkenet senest 2 dage efter levering af maden. Er fade, skåle o.l. ikke rengjorte, opkræver vi 10 kr. pr. kuvert.



Lokale livretter og lækre madoplevelser