

## **Receptionsmenu 1**

*Små sprøde crostini med hjemmelavet pesto*  
*Lille åben sandwich med italienske specialiteter*  
*Tomat Bruchetta med bøffelmozzarella og frisk basilikum*  
*Lille bæger med trøffelmarinerede tigerrejer og krydderurteolie*  
*Delikate chokoladeprofiteroles*

### **Diverse.:**

*Nybagt italiensk brød og ekstra jomfru olivenolie*

**Pr. person kr. 105,00**

## **Receptionsmenu 2**

*Crostini med hjemmelavet pesto*  
*Lille åben sandwich med italienske specialiteter*  
*Bruchetta med Parmaskinke og marinerede artiskokker*  
*Lille bæger med trøffelmarinerede tigerrejer og krydderurteolie*  
*Speltsalat med Salsiccia Forte*  
*Bruchetta med tomat, bøffelmozzarella og frisk basilikum*  
*Små lækre krydrede oksekødsboller med hjemmelavet tomatsalsa*  
*Små delikate chokoladeprofiteroles*

### **Diverse.:**

*Nybagt italiensk brød og ekstra jomfru olivenolie*

**Pr. person kr. 149,00**

## **Receptionsmenu 3**

*Crostini med hjemmelavet basilikums pesto*  
*Boccacino (Små lufttørrede pølser) med squash og cikorie*  
*Trøffelmarinerede rejer og krydderurter*  
*Lille åben sandwich med italienske specialiteter*  
*Bruchetta med tomat, bøffelmozzarella og basilikum*  
*Polpette med hjemmelavet tomat-chili salsa*  
*Kold lasagne af Bresaola og Provolone*  
*Rød peberroulade med unghane*  
*Lille bæger med letrøget laksecrème og semitørrede tomater*  
*Små ruller af røget Speck fra Sydtyrol med trøffelrisotto*

### **Dessert**

*Lille brioche med crème mousseline og hindbær*  
*Små delikate chokoladeprofiteroles med nougatcrème*

### **Diverse.:**

*Nybagt italiensk brød og ekstra jomfru olivenolie*

**Pr. person kr. 225,00**

*Vi gør høfligt opmærksom på at menuerne ikke kan betragtes som et hovedmåltid.  
Ønsker De ovenstående forslag som en større menu, bedes De venligst kontakte os for tilbud på dette.  
Prisen er gældende v. minimum 30 personer*