

Efterårstapas fra Jacobs Spisehus

Menuen er gældende fra **fredag den 12. september til og med søndag den 2. november**. Menuen kan bestilles til torsdag-søndag i denne periode.

Tidspunkt for afhentning aftales ved bestilling. Seneste tidspunkt for afhentning på dagen er kl. 17.00. Tapas skal bestilles senest 7 dage før afhentning.

Bestilles direkte på booking@givskudzoo.dk

Lille tapasmenu:

- Skagensskinke med cremede jordskokker
- Marinerede rejer med basilikumskum og urtesalat
- Mini poké bowl med gomadressing og plukket kylling
- Tatar af koldrøget ørred fra Ådalen, hertil dildcreme og croutons
- Efterårssalat med lynstegt kål og sprød chorizo
- Pastasalat med soltørrede tomater og persillepesto
- Bagte beder med valnødder og feta
- 2 danske gårdoste med tomatrelish og oliven
- Surdejsbrød med ærtehumus, pesto og økologisk smør

DKK 228,- pr person / Minimum 10 kuverter.

Stor tapasmenu:

- Skagensskinke med cremede jordskokker
- Marinerede rejer med basilikumskum og urtesalat
- Mini poké bowl med gomadressing og plukket kylling
- Tatar af koldrøget ørred fra Ådalen, hertil dildcreme og croutons
- Efterårssalat med lynstegt kål og sprød chorizo
- Pastasalat med soltørrede tomater og persillepesto
- Bagte beder med valnødder og feta
- Rillette af frilandsgris, hertil dijonmayo og sprøde maltchips
- 2 danske gårdoste med tomatrelish og oliven
- Gl. dags æblekage med makroner og vaniljefløde
- Små ostekager med marineret mango
- Surdejsbrød med ærtehumus, pesto og økologisk smør

DKK 288,- pr person / Minimum 10 kuverter.

