

Sommertapas fra Jacobs Spisehus

Menuen er gældende fra **29. maj til og med søndag den 9. august** og kan bestilles alle dage i denne periode. Minimum 12 kuverter.

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:

- Marinerede rejer med pestoskum
- Luftig mousse af økologisk ørred fra Ådalen ved Vejle
- Plukket salat med confiteret kylling og rugknas
- Lynstegt blomkål med ærter, pulled pork og bagte tomater
- Koldhævet surdejsbrød med cremet humus, pesto og økologisk smør
- Let kartoffelsalat med hytteost og urter
- Lufttørret italiensk skinke med oliven
- Jacobs bærtrifli med hvid chokolade og crunch

DKK 255,- pr person / Minimum 12 kuverter.

Stor tapasmenu:

- Marinerede rejer med pestoskum
- Luftig mousse af økologisk ørred fra Ådalen ved Vejle
- Plukket salat med confiteret kylling og rugknas
- Lynstegt blomkål med ærter, pulled pork og bagte tomater
- Koldhævet surdejsbrød med cremet humus, pesto og økologisk smør
- Let kartoffelsalat med hytteost og urter
- Lufttørret italiensk skinke med oliven
- Frisk sommersalat med bær og nødder
- Rillette af dansk gris med mild sennepscreme, syltede rødløg og sprødt
- Gammel knas med tomatrelish og sprøde rugknækbrød
- Jacobs bærtrifli med hvid chokolade og crunch
- Brownie med chokoladecreme og marinerede bær

DKK 325,- pr person / Minimum 12 kuverter.

