

# Juletapas Aure Gjestegård

## Varmretter:

Smørstekt rosenkål og bacon, parmesandryss

klippfisk med ratatouille

Ribbe i barbequesaus

Pinnekjøtt med pepperglaze

Vossakorv med artiskokk og soltørka tomat

Rotmos med choriso

Lutefisk med erterpure og bacon

Baconsurra dadle

Helstekte Amadine poteter

## Kaldretter:

Varmrøkt laks wasabi

Kylling med urter og hvitløk

Rakfisk

Potetlefser med eggssalat og laks

Pepperkake med blåmuggost og fikensyltetøy

Spekepølser

Røkt blåkeite

Fylte egg

Fuccacia/alpebrød

Aioli

Grønnsalat

## Desserter:

sarah bernard

vaniljepannacotta med bærsaus

makroner

mini vannbakels med vaniljefyll



Juletapas som beskrevet over 470,- per person, catering 440,-, minimum 20 personer

Mini juletapas, et utvalg av varme og kalde retter og desserter 370,- per person, catering 340,- minimum 15 personer