

# MENY



## GÅRDSTAPAS PÅ FÆBY

### KALDMAT

- Pastasalat med rucula, bakte beter, småtomater og salatost
- Fransk potetsalat med urter, rødløk og sennep
- Ostefat med 2 typer ost, fruktgele og grissini
- Tre sorter lokal spekemat, melon, marinert rødløk
- Råmarinert laksefilet med malt i fra Bonsak på Skogn , pisket rørosrømme
- Reker ``Skagen`` laget med surøl og urter
- Oksepastrami med parmesan, sitronzest og urter, basilikum-mayo
- Fæby-Focaccia med ølmask og aioli
- Oliven, soltørkede tomater

### VARMMAT

- Håndlaget tapas kjøttboller av Haugslia gris i Fæby øl-saus
- Stekt Ytterøykylling i Korean BBQsaus, sesam og maisstuing
- Bakte Cerisa småpoteter fra Fæby med urter og havsalt

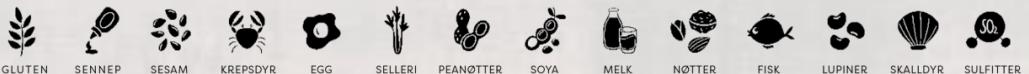
Pris: inkl. varmmat 450.-

### DESSERT

**Tapas-dessert:** Blanding av sjokolade, mousse, konfekt og friske bær serveres på rustikk måte. 95,-

**Sjokoladefondant,** marinerte bær, kremet øl-is av **Fæby lakrisporter** 95.-

Vår tapasmeny kan legges opp som delemat opptil 25 gjester og som buffet over 25 gjester



faeby.no