

Social dining á 450 kr

Social dining eller delemad som det også kaldes, er en skøn og personlig måde at spise på. Vi anretter de små serveringer i skåle ved bordene, så du og dine gæster kan sidde i ro og mag og nyde maden frem for at skulle rejse sig og gå til buffeten.

Retterne tilpasses altid sæsonen og køkkenets inspiration.

Et eksempel på social dining kunne se således ud:

1 servering:

*Groftskåret islandsk laks med agurk og syrnet fløde med skærmdild
Fuldkornspasta med krabbekød, solsikkekerner og økologisk rapsolie
Salat af hvide radiser med bagt svampekompot og urter*

2 servering:

*Plukket dansk unghane med gule beder, honning og friterede løgringe
Kartoffel med hjemmelavet bacon og salvie
Grillet dansk gris med puffet svær og crudité af spidskål*

3 servering:

*Økologisk dansk brie med dehydrerede blommer og havreflager
Blå kornblomst med honningristet rugbrød og kvæde*

4 servering:

*Trifli af årstidens bær og frugt med fed økologisk fløde
Lun tærte med lys chokolade og kakao chips
Kærnemælksis med makroner*