FINGERFOOD

By Foodfighters Hinna

Velkommen til vår Fingerfood tapasmeny.
-En spennende meny med varierte smaker og som det er lett å spise,
den kan spises både stående og sittende.
Maten er ment som den lettere servering til fx en resepsjon, en Vernissasje eller bare digg snacks, og ikke et fullt måltid.

Vi tilbyr menyen til grupper på 12 personer eller flere.

Når vi lager mat henter vi inspirasjon fra bestemor til Singapore,
men med vår egen originale vri.
Alt blir laget fra bunnen og vi tar ingen snarveier til den gode smaken.

MENY

Rødbete tartar med karamelliserte pecannøtter og pistasjpesto,
servert på rugbrød

Bacondadler

Kjøttboller servert i Nduja og Cowboy candy saus,
toppet med parmesan og urteolje

Foodfighters Focaccia med soltørkede tomater, oliven og rosmarin.
Servert med aioli
(Fisk, peanøtter, sesam, soya, sulfitt)

Sliders med asian style pulled pork, Foodfighters kimchi, furikake og curry mayo
(sesam, sulfitt, egg, sennep, gluten)

Ovnsbakte urtepoteter
(Egg, sennep, soya, sulfitt, cashewnøtter)

Dessert

Hvitsjokolade- og yoghurt panna cotta laget med tahiti vanilje, bringebærcoulis
og karamelliserte pekannøtter.
(Melk, pekannøtter)

399,- per person

For at dere skal få best mulig opplevelse ber vi om at dere tenker gjennom følgende før dere bestiller:

Hvor mange blir dere? For å bestille vår tapasmeny må dere være 12 personer eller flere.

Er det noen spesielle hensyn? Har noen av gjestene glutenintoleranse, allergier, diabetes, kosher eller lignende. Vi tar hensyn så godt det lar seg gjøre ut fra ønsket meny.

Alle endringer må vi ha beskjed om senest 3 dager før på Hinna@foodfighters.no

Ønskes denne menyen servert i restauranten til et selskap er det et påslag på 10%.

Vi tilbyr og levering av alle former for catering.

Ta kontakt for mer informasjon og bestilling:
Hinna@foodfighters.no eller www.foodfighters.no