



# Forretter

kategori	Forslag til retter	pris/pers
Fisk	Røget laks m. røgeostecreme	20
	Røget laks m. rødbeder og peberrodscreme	20
	Lakseroulade	15
	Tunmousse m. rejer	15
	Dampet rødspætteroulade	20
	Bruchetta m. rejer, laks, torsk	15
	Dampet torsk m. rødbedesalat	15
	Sushi (både med rå og tilberedt fisk)	20
	Klassisk rejecocktail	15
	Kartoffelrosti m. røgeost/flødeost + laks	15
	Fylt avocado m. tun, laks, fisk	20
	Vandbakkelse m. fiskesalat	15
	Torskesalat m. grisinni/sprød ciabatta	15
	Rødbedemarineret torsk m. røgeostecreme	15
Svinekød	Honningmelon m. parmaskinke	15
	Tapas m. oliven, serrano, parmesan, pesto	15
	Krydderløse m. chutney/pesto	15
Oksekød	Italiensk frikadelle m. tzatziki/pesto/sylteting	15
	Bressaula m. mozzarella, pesto	25
	Carpaccio m. rucola, parmesan, pesto	25
Fjerkræ	Klassisk kyllingesalat m. ananas og bacon	20
	Krydret kyllingesalat m. mango	20
	Kyllingespyd m. sataysauce	20
Vegetar	Hjemmelavet ravioli m. svampe, spinat og ost	15
	Mozzarella m. pesto og tomat	10
	Rødbede-carpaccio m. pinjekerner og feta	10
	Kold gazpacho m. pesto-snorrebrød	10
	Bruchetta m. mozerella, tomat	10
	Dampet ny kartoffel m. rygeost/kryddercreme	10
	Nye asparges m. æggetopping (og måske bacon)	15
	Fylt champignon m. flødeost	10
Røget kartoffel m. kryddermayo	10	
Suppe	Vagtølæg m. kryddermayo	15
	Aspargessuppe m. persilleolie	10
	Hummer/skaldyrssuppe m. brød	20
	Kartoffelsuppe m. bacon og purløgsole	15
	Asiatisk karrysuppe m. kylling	15

### For både forretter og desserter, gælder nedenstående rabatter:

- 1 valg 300%
- 2.valg 250%
- 3.valg 175%
- 4.valg 100%
- 5.valg 95%
- 6.valg og flere 85%

Pris eksempel for forret  
 Traditionel buffet 50kr/pers  
 All in tapas 82kr/pers

Priserne er regnet ud fra en portionsstørrelse med 4 små "tapas". Hvis man kun ønsker 1 eller 2 anretninger, skal portionerne være større, og derved stiger prisen også. Og hvis man ønsker 5-6 "tapas", så bliver det billigere.



# Hovedretter

kategori	Forslag til retter	pris/pers
Steg/stykkød	Hel laks	25
	Svinekam (marineret, grillet, stegt)	20
	Svinemørbrad (marineret, grillet, fyldt, farseret)	20
	Fylt kyllingebryst	20
	Kalvefilet/ oksesteg	30
	Frikadeller	20
	Spyd (kylling, oksekød, svinekød)	20
Tilbehør	Bagte kartofler/ rodfrugter / Pommes Anna	10
	Flødekartofler	15
	Kartoffelsalat	15
	Grøntsagsroulade	10
	Pasta / ris	10
Salat	Kartoffelsalat (mejeri eller marinade)	15
	Pastasalat	10
	Italiensk pastasalat	10
	Bulgursalat	10
	Quinoasalat	10
	Bagte rødbeder m. feta	10
	Broccolisalat	15
	Spidskålssalat m. rosiner og græskarkerner	10
Icebergsalat, klassisk	10	
	Salatbar	20
Hjemmebagt brød	Kuvertbrød m. alm og persille/hvidløgssmør	10
	Italiensk ciabatta-brød	10
	Langtidshævet surdejsbrød	10
	Alm.smør, hvidløg og persillesmør	5
<i>tapas forslag</i>		
Gryderet <i>(kan bestilles uden "låg"kar,ris,pasta)</i>	Gullasch m. rodfrugtemos	30
	Eksotisk tikka masala kylling m. ris/bulgur	20
	Paprikakyllingegryde m. ris/bulgur	25
	Hjerter i flødesauce m. mos	15
	Svinemørbrad i vildtsauce m. mos	25
	Cock o vin m. mos/pommes anna	25
	Butter-chicken m. ris	
One pot	Rigtige mænds hvidkålsgrøde	20
	Mousakka i kokotte	25
	Frisk pasa m. svampe, spinat og trøffel	25
	Paella	25
	Ravioli, hjemmelavet	20
	Risotto	20
	Italienske kødboller m. tomat	25
Brød	Sliders m. bøf, pulled pork/chicken,	25
	Porretærte m. bacon	20
	Mini pizza m. pesto, serrano, soltørret tomat	20
	Rodfrugtepizza m. feta og frisk rosmarin	15
	Kartoffeltærte m. rosmarin	15
	mini calzone m. valgfri fyld	15

### Rabatter på antallet af valg

- 1-5 valg 200%
- 6-8 valg 100%
- 9-11 valg 90%
- 11-14 valg 80%

Pris eksempel for hovedret/buffet  
 Traditionel buffet 135kr/pers  
 All in tapas 165kr/pers



# Desserter

# Natmad

kategori	Forslag til retter	pris/pers
Fromager og mousser	Frugt fromager (valgfri frugt)	15
	Mokka/caramel fromager	20
	Pannacotta m. krydderi/frugt/dildsirup	20
	Creme brulee	20
	Fyldt pandekage m. hvid chokomousse/frugtmousse	20
	Chokolademousse på skrå	20
	Fromage/mousse m. frugtcoulis over	15
	Trifli (valgfri frugt)	15
Kage/ tærte	Tiramisu alm, eksotisk, hindbær, twistet bastrogne)	20
	Brownie	20
	Frugttærte, klassisk, crumble	15
	Tarte Tatin (karamel/pære tærte)	15
	Kokosmakroner	10
	Fragilite marengstærte / pavlova	15
	Gammeldags æblekage	10
	Frugt-roulade	15
	Indbagt tærte m. valgfri frugt	15
	Frugt	Frugtsuppe m. krydderi / crème
Frugtsalat m. creme eller sirup		10
Udskåret frugt		5
Is	Hjemmelavet is, daim/oreo is, sorbet, islagkage	20
	Vegansk mynte/chokolade is	15
	Fyldt pandekage m. is, skåret på skrå	25
	Is roulade	20
Ost	Ost m. kompot/chutney og hjemmelavet knækbrød	10
	Ostelagkage / cheesecake	15
Kolde retter	Pålægssfade m. rugbrød	20
	Croissant m. pålægssalater (3slags)	20
	Kold kartoffelsalat og frikadeller	25
	Sandwich	20
	Spansk tapas	20
Supper (altid inkl. Brød)	Kartoffelsuppe m. bacon	10
	Gullaschsuppe	15
	Aspargessuppe	10
	Tomatsuppe m. suppehorn	5
	Porresuppe m. drys	10
Lune retter	Tarteletter	25
	pizza	20
	hotdogs	25
	Pølsehorn	20
	Nachos og kylling m. salsa, fraiche og guacamole	15
	Biksemad og spejlæg	20

# Annas tapas



Jeg tilbyder **mad ud af huset**, til små og store fester, arrangementer og bare hyggemiddage, hvor I ikke gider at lave mad.

Jeg laver **hjemmelavet mad fra bunden**, efter sæson og jeres ønsker. Jeg kan både tilbyde mad fra det traditionelle danske køkken, men også min **karakteristiske tapas-menu**, som udelukkende består af små portionsanretninger. Tapas er oprindeligt spansk, men jeg har her udvidet mit koncept, så det er alle nationaliteter. De små portionsanretninger er ikke så store, og derved har man her mulighed for at smage både 5-6 og måske 7 små anretninger til både forret, hovedret og dessert. Med en tapas-menu får dine **gæsters smagsløg virkelig én på "oplevelsen"**.

Jeg bruger helst **lokale råvarer**, og bruger økologiske varer, hvor jeg synes, at kvaliteten er bedre. Hvis du ønsker, at jeg udelukkende skal bruge økologiske råvarer, kan jeg sagtens det. Jeg tager også gerne hensyn til vegetar, allergier eller andre særlige behov og ønsker.

Denne folder indeholder forslag og priser, men du vil altid kunne sammensætte din menu efter dig og dine gæsters ønsker.

**tlf. 61669639 eller [info@annastapas.dk](mailto:info@annastapas.dk)**

Tilbud og priser er gældende for 2023, og opdateret Juli 2023