



## TAPASBUFFÈT

Pai m/bacon, løk og tomat

Kyllingklubber

Snackstomater

Krydderpølser

Kreolske kjøttboller

Delikatesse poteter

*(Overnevnte tapasretter spises med fordel varmt,  
og leveres klar til oppvarming)*

Frisk salat

Pastasalat

Pestosalat

Spekelefser

Marinerte reker

Tzatziki

Oliven

BBQ-saus

Focaccia brød

***Pris pr kuvert: kr. 299,-***

**(Minimum 15 personer. Vi anbefaler å bestille  
tapas i god tid, og senest en uke før.)**

Å spise tapas sammen er en sosial og frydefull opplevelse.

Av alle Spanias kulinariske bidrag til verden er nok tapas den mest berømte og populære. Tapas ble først lagd i Andalusia som litt å bite i til et glass vin, og spredte seg først over hele Spania og etter hvert til fasjonable barer rundt omkring i verden.

Buffèten er basert på ingredienser av beste kvalitet, men hovedvekt på smak og tiltalende utseende. Tapas er et mylder av ideer og oppskrifter på fristende måltider.

## KVALITET OG KUNNSKAP

[www.haland-kjott.no](http://www.haland-kjott.no)

**Kleppe**  
Tlf: 51 78 69 50

**Sandnes**  
Tlf: 51 67 30 50

## Oppvarmingsinstruks

Snacks tomatene stekes i ovnen ved 150 grader i ca .20 min

Følgede kan varmes samtidig:

Pai m/ bacon, løk, tomat

Kyllingklubber

Kreolske kjøttboller

Delikatessepoteter

Når tomatene har fått en gyllen farge tas alt ut av oven utenom potetene.

Sett opp oven til 200 grader og sett inn brødet samtidig med potetene for å få en sprø utside.

Stek i ca 5-10 min.

Krydderpølsene kan stekes i stekepanne.

**NB!** Prøv dere frem, temperatur og tider kan være forskjellig fra ovn til ovn.