

## DININGSIX CATERING

## SOMMERMENU

## INGREDIENSER &amp; ALLERGENER

## FORRET

### Yellowfin Tuntatar & Ananas

Friskrørt tuntatar med en tropisk ananassalsa, krydret chilimayo og sprød, friteret kataifi, der giver et gyldent knas.

**Allergener:** Fisk, Gluten, Æg

## SOMMERENS SALAT

### Sprød Spidskålssalat

Grøn og rød spidskål med stenfrie agurker, honningristet knoldselleri glaseret med æbleeddike og sous-vide tilberedte Samos-linser. Serveres med ristede kerner og husets dressing.

**Allergener:** Sennep, sulfitter. Kan indeholde spor af nødder

## FRA GRILLEN (SOUS-VIDE TILBEREDT)

Vælg dine favoritter til grillen. Alt vores kød er tilberedt sous-vide for maksimal mørhed og smag.

### Pork Ribs

Glaseret i Keyser- eller Cinco-marinade.

**Allergener:** Soya, Sennep, gluten hvis der ikke bruges glutenfri soya

### Black Garlic Kylling

Med dybe noter af fermenteret hvidløg.

**Allergener:** Soya, gluten hvis der ikke bruges glutenfri soya

## Pork Belly

*Langtidstilberedt med klassisk BBQ-marinade.*

**Allergener:** Soya, gluten hvis der ikke bruges glutenfri soya

---

## Tri-Tip Steak

*Vores signaturudskæring.*

---

## Flat Iron Steak

*Ekstraordinært mør og smagfuld.*

---

## Lammeculotte (Premium tillæg)

*Marineret med mynte, hvidløg og rosmarin.*

---

### TILBEHØR

## Flødekartofler

*Vendt med friske haveurter.*

**Allergener:** Mælk/Laktose

---

## Corn Ribs

*Serveres med røget crumble og ost.*

**Allergener:** Laktose, Gluten

---

### DESSERT

## Grillet Fersken

*Serveres med en let mascarponecreme og ristede pistacienødder.*

**Allergener:** Mælk/Laktose, Nødder