

DININGSIX CATERING

LUKSUS TAPASMENU

SERVERINGSVEJLEDNING

Denne guide hjælper dig med at anrette og servere dit tapasbord, så smage og konsistenser står helt skarpt.

 FORBEREDELSE & BRØD**Anretning af Focacciabrødet**

Hvis du ønsker at varme brødet - forvarm ovnen til 180°C (varmluft). Giv focacciabrødet 5–8 minutter på en bagerist, til det er sprødt på ydersiden og dejlig lunt inde. Skær brødet i rustikke tern eller skiver lige før servering.

Temperering af ost & charcuteri

Tag pølser og oste ud af køleskabet ca. 20–30 minutter før I skal spise. Pølserne (chorizo, serrano, trøffelsalami og fennikelpølse) samt ostene (Vesterhavssost, Brie og Tomme de Savoie) frigiver markant mere smag og aroma ved stuetemperatur.

 ANRETNING & TILBEHØR**Charcuteri & Osteplatte**

Rul eller anret skinken og pølserne i små toppe på store skærebrætter eller fade. Anret ostene ved siden af – pynt brien med vindruer og Tomme de Savoie med frisk peberfrugt for et flot farvespil.

Dips & Oliven

Rør grøn pesto, humus, aioli og ajvar igennem og kom dem i små portionsskåle. Placer skålene rundt omkring på bordet sammen med olivenmixen, så alle nemt kan nå.

Sprøde Grissini

Stil grissini lodret i et højt glas eller et krus på bordet – det giver et flot visuelt udtryk i højden og holder dem sprøde.

Social Dining på bordet

Tapas handler om at dele! Stil alle fade og skåle midt på bordet i en uformel "dele-stil", så jeres gæster selv kan plukke deres favoritter.