

# Tapas Meny

til Selskaper på

**Mona Lisa, Kos kos, La Brassieriet, Da Vinci, G10**

**booking@monalisahuset.no, Tlf. 22340230**

## Buffet - Mingle - Firmafest - Bursdager

### Tapas 1 (Min - 20 pers) **kr 290,- per pers**

Scampi med chili, lime og sesam  
Spanske kjøttboller i en spicy tomatsaus  
Parmaskinke  
Grillet kyllingovervinge i sitron, ingefær og timian  
Marinerte oliven  
Syltet paprika med fetaost  
Aioli, hjemmelaget pesto  
Brød og smør  
Calamari  
Parmaskine med parmesan

**Tillegg kr. 90,- p.p for catering.**

### Tapas 2 (Min - 20 pers) **kr 390,-**

Parmaskinke  
Grillet indrefilet av lam  
Oliven marinert i hvitløk og urter  
Grillet kyllingovervinger i sitron, timian  
Lakse carpaccio med asiatisk sjøgress-salat  
Ristet scampi med chili, lime og sesam  
Spanske kjøttboller i chilli salsa  
Syltet paprika med fetaost  
Italianske oster med mangochautnay  
Pastasalat, ris pilaf  
Calamaris  
Brød  
Smør  
Aioli  
Pesto  
Tapasdessert (2 stk. pr. pers, tiramisu og sjokolademousse) kan bestilles i **tillegg til kr 59,- pr. pers.**

**Tillegg kr. 90,- p.p for catering.**

### Tapas 3 (Min - 30 pers) **kr 450,-**

Parmaskinke, parmesan  
Marinerte oliven  
Grillet kyllingovervinger i sitron, timian  
Grillet indrefilet av lam  
Scampi med chili, lime og sesam  
Spanske kjøttboller i fyldig tomatsaus, chilli  
Italianske oster med mangochautnay  
Fetaost og ruccola  
Grillet middelhavs grønnsaker  
Chateáú poteter med ajuar  
Pasta salat, Ris pilaf  
Brød  
Smør  
Aioli  
Pesto  
Tapasdessert (2 stk. pr. pers, tiramisu og sjokolademousse) kan bestilles i tillegg til kr. 59,- pr. pers.

**Tillegg kr. 90,- p.p for catering.**

### Fingermat

( beregnet mengde for å mette gjestene )  
(Min - 20 pers) **kr 390,- p.p**

Hjemmelagde vårruller og asiatiske dimsum parmesan.  
Parma, friterte scampihaler med søt chili stekte scampi med hvitløk og persille oksefilet rullet med blåmuggostcreme kylling sate med lime, urter , servert med saus serranoskinke og oliven



**Tapasbuffet Luxus 5 (Min - 20 pers) kr 490,-**  
Hjemmelagde spanske kjøttboller med hvitløk og chilli

sashimifat med laks, tunfisk og kamskjell servert med ponzosaus

oksecarpaccio med pinjekjerner og parmesanost

Chateáú poteter med ajvar

asiatiske smaker, grønnsaker og grillet scampi oliven og serranoskinke

friterte scampi i søt chiliduppe saus

kokkos og lime kyllingsate grillet med koriander

Parmaskinke med parmesan

Middelhavs grillet grønnsaker

**Partybord (Min - 20 pers) kr 390,-p.p**

Oksefilet med revet parmesan og tomat

Tomatmozzarellasalat med basilikum og ruccula kjøttboller med tomat salsa

Grillet kveite med kapers og sennep

Stangekylling på sate grillet med honning og lime

Grillede konge reker med hvitløk og persille

Gratinerte sjøkrepsaler med basilikumsmør

Salat med grillet broccoli & fetaost, pinjekjerner og stekt bacon

Laks fylt med basilikum og sennep

Brød & aioli

**Snitter - Canapeer (Min - 20 pers)**

**kr 290,- p.p**

Stange Kylling Gallantine med syltede nøtter

oksefilet med parmesan og trøffel aioli

reker, dill og pepperot

rå grillet tunfisk med petit pois creme og ruccula salat

Foie Gras terrine med sherry syltet løk eller havetspate med Caviar

**Mezze - Tapas alá Mia Gundersen**

fra Kos Kos (Min - 20 pers) **kr 390,- p.p**

Dolme - Fylte vinblader med kjærlighet

Hummus med Libanesisk virgin oliven olje

Falafal på arabisksalat & Labne

Scampi grill på bulgur

Batata hara - Stekte poteter med koriander, sitron og hvitløk

Tajin Dajai - Marinerte kyllingfilet blandet med sesamolje, yogurt, hvitløk og arabiske urter

Oliven

**Mezze - Tapas Luxus (Min - 30 pers)**

**kr 490,- p.p**

Dolme - Fylte vinblader med kjærlighet

Hummus med Libanesisk virgin oliven olje

Falafal på arabisksalat & Labne

Scampi grill på bulgur

Batata hara - Stekte poteter med koriander, sitron og hvitløk

Tajin Dajai - Marinerte kyllingfilet blandet med sesamolje, yogurt, hvitløk og arabiske urter

Oliven

Labne - Libaniske yogurt med oliven olje

Loubie bel zeit - Grønne bønner med tomat & oliven olje

Bemja - okra i tomat, urter og hvitløk

Motabel

Baba ganoush

Laban bi al khyair

Lammefilet - Grill på cous cous seng, grillet paprika

Arabisk brød

Dessert fra menyen **kr 59,- p.p**

**Catering for alle menyer kun til V.I.P gjester når vi har mulighet. Kr. 100,- ekstra per pers.**



[monalisahuset.no](http://monalisahuset.no) - [booking@monalisahuset.no](mailto:booking@monalisahuset.no)

