

KIIN KIIN CATERING

FÅ RESTAURANTEN HJEM TIL DIG SELV

5 retter 875 DKK / Vinmenu 5 glas skænket ad libitum 525 DKK
6 retter 925 DKK / Vinmenu 6 glas skænket ad libitum 675 DKK
7 retter 1055 DKK / Vinmenu 7 glas skænket ad libitum 725 DKK

Små appetizers til aperitiffen

Krydrede reje chips
Sprøde lotus med kefir
Salt marengs bagt med soya & cashews
Rejebrød med koriander & sesam
miang kam Thailandsk salat med ingefær & tamarin
chiang mai pølse på kylling med syltet sennepskål
citron græs salat med store rejer

Forslag til aperitif

Champagne Charpentier per flaske 650 DKK
Champagne Charpentier Rosé prestige 750 DKK
Kir hvidvin med crème de cassis per glas 95 DKK
Champagneglas medfølger

MENUFORSLAG

Vælg 5,6 eller 7 retter

Salat med grillet hvid fisk rødæg & mynte
Kammuslinger med gulerod citrongræs & tamarin
Hummer brud med rød karry & sprøde rischips
Stegt Foie gras med ingefær & five spice
Tom ka kokos suppe med lime blade og det bedste fra kyllingen med & jasmin ris
Okse rib eye med østerssauce og thailandsk ingefær & jasminris
Passionsfrugter I luftig udgave med vanille & krystaliseret hvid chokolade
Banankage med karamel & saltet kokosis
Tre slags petit four

Det med småt

Inklusiv 1 kok per 20 personer. Minimum 12 personer
Vi medbringer tallerkener. Ved køb af vinmenu medfølger vinglas.
Vi anbefaler gerne vin eller medtager vin til fordelagtige priser.
Vi ankommer ca 1 time før arrangementets start.
Vi arrangerer gerne tjenere til at hjælpe med at skænke vin og servere.

For detaljer og andre forslag kontakt Henrik.
Kiin@kiin.dk 35357555

