

TRATTORIA BUFFET

MIN. 15 KVERTER

Trattoria buffet - 299

Foccacia m. rosmarin, hvidløg og olivenolie
Foccacia m. tomat og sorte oliven
Rustikt surdejdsbrød
Pesto og aioli
Rørt torsk m. kapers, rødløg og dild
Røget tun m. aubergine, brøndkarse og sort peber
Carpaccio m. sprøde salater, picorino og balsamicoglace
Tapaspølser m. oliventapanade, tomatchutney og cornichoner
Pasta penne m. pesto, zucchini julienne og ristede pinjer
Bønnesalat m. rød peber, vinaigrette og årstidens grønt
Rosastegt culotte af ungvæg
Braiseret svinebov m. estragon
Ovnbagte rodfruger m. sesam, rosmarin og hvidløg
Honningglacerede rødløg
Saltbagte kartofler

Valgfri dessert eller ost - 50

3 italienske oste m. garniture
Chokoladekage m. hvid chokolade ganache og syre
Tiramisu m. kaffe og mandellikør
Passionsfrugt panna cotta m. nøddeknas

Praktisk info.

Børn op til 11 år = 1/2 pris - dog min. 15 kverter af 299
Mulighed for børnevenlige, veganske og allergenfri
alternativer på forespørgsel




SNEKKEN
Trattoria

TRATTORIA BUFFET

MIN. 15 PEOPLE

Trattoria buffet - 299

Foccacia w. rosemary, garlic and olive oil

Foccacia w. tomato and black olives

Sourdough bread

Pesto and aioli

Stirred cod w. capers, red onion and dill

Smoked tuna w. aubergine, watercress and black pepper

Carpaccio w. crispy salad, picorino cheese and balsamic glaze

Tapas sausages w. olive tapenade, tomato chutney and pickles

Pasta penne w. pesto, zucchini julienne and pine nuts

Bean salad w. seasonal greens and vinaigrette

Roast beef

Braised pork w. tarragon

Root vegetable w. sesame, rosemary and garlic

Honey glazed onions

Salt baked potatoes

Your choice of dessert or cheese - 50

3 Italian cheeses w. garnish

Chocolate cake w. white chocolate ganache and oxalis

Tiramisu w. coffee and almond liqueur

Passion fruit panna cotta w. crumble

Practical info.

Children up to the age of 11 = 1/2 price / Min. 15 menus of 299

We make children friendly, vegan and allergy free alternatives upon request




SNEKKEN
Trattoria