

Cocktails



BARAKADEMIET OG CLARION HOTEL PRESENTERER

LEK & LÆR! TEAMBUILDING

En komplett helaften med tapas

Her er et forslag til en helaften der vi skal leke og lære i baren, spise god mat og ha cocktailsmaking. Vi skal lære litt om forskjellige mikseteknikker, ha skjenketest, miksestafett, "se, lukt og smakstesten" og barquiz. Nedenfor finner du tre menyforslag. Ønsker du andre kurs eller menyforslag, så ikke nøl med å ta kontakt

Tapas meny 1

Varme retter

Scallops- og scampi spyd
Spicy kjøttboller
Røkte krydderpølser
Kyllingspyd med chili, ingefær og nøtter
Sesamstekte rosewaldpoteter

Kalde retter

Dill- og chilimarinerte reker
Blåskjell med tomat, appelsin og persille
Talleyio med ruccula, parmaskinke og balsamico
Tomat, mozzarella og basilikumssalat
Importert spekemat
Hvitløkstekte sjampinjonger
Marinert fetaost
Soltørkede tomater
Oliven
Serveres med nybakt focaccia og aioli

Dessert

Mocca crème brule
Sjokoladesurprise fra konditoriet
Frukt

Lek & Lær inkl. tapas 1 kr. 999,-

Tapas meny 2

Varme retter

Scampi på rosmarin spyd
Kamskjell rimet med vanilje
Spicy kjøttboller
Røkte krydderpølser
Kyllingspyd med chili, ingefær og nøtter
Sesamstekte rosewaldpoteter

Kalde retter

Dill- og chilimarinerte reker
Blåskjell med tomat, appelsin og persille
Terte med ost og kvedemarmelade
Talleyio med ruccula, parmaskinke og balsamico
Tomat, mozzarella og basilikumssalat
Spansk/italiensk spekemat
Marrokansk Cous Cous salat
Hvitløkstekte sjampinjonger
Marinert fetaost
Soltørkede tomater
Artisjokker
Oliven
Serveres med nybakt focaccia og aioli

Dessert

Mocca crème brule
Sjokoladesurprise fra konditoriet
Frukt i Earl grey og mynthe

Lek & Lær inkl. tapas 2 kr. 1145,-

For booking og informasjon kontakt: