

Menu 2026
Tapas



ESBJERG
KONFERENCE
& EVENT

I samarbejde med


GULDAGER FORSAMLINGSHUS
- her er du gæst til din fest

Tapas til din fest

Vores tapasbuffet er perfekt til barkedåb, fødselsdag eller firmaarrangement
- uanset anledning skaber vi smagsoplevelser, der samler gæsterne om
bordet.

Arrangementer med tapasbuffet kan afholdes i tidsrummet 10.00 - 21.00

3 timers arrangement

Tapasbuffet

Inklusiv husets velkomstdrink og isvand

Inklusiv en genstand (øl, vand eller vin) pr. person

Minimum 20 kuverter

Børn 0-2 år er gratis og 3-10 år -40% pr. kuvert

Tillæg ved specialkost +95,- pr. kuvert

Forlængelse af arrangement +60,- pr. tilmeldt deltager pr. time

450 kr. pr. kuvert

inkl. moms



Menu

Blinis med koldrøget laks, peberrodscreme, tyttebær & frisk karse

Hjemmelavet quiche lorraine med løg & bacon

Krydderpaneret kuller med tartarsauce

Bruschetta med friske tomater, basilikum & syltede rødløg

Lufttørret skinke serveret med melonsalat & rucola

Ølpølser fra Slagter Lampe samt grignotons med parmesan

Kyllingespyd med mild chilidressing

Persillehummus & hjemmelavet basilikumsaioli

Ostestave af gouda med brændeælde & emmentaler

Oliven & røgede mandler

Friskbagt brød & smør

Leveres i samarbejde med Gulddager Forsamlingshus

Tilkøb

Tilkøb pr. enhed: 27 kr. inkl. moms

Rugbrødschips med varmrøget lakserilette & sprødt æble

Bagte Medjool-dadler med baconsvøb

Bruschetta med stuede svampe & ærtekarse

Vitello tonnato-rulle med kapersbær

Minisandwich af focacciabrød med prosciutto cotto & sprød salat

Fetacreme & oliventapenade

Hjemmebagt kransekage med bund af 70 % chokolade

Panna cotta med bærcoulis

Brownie med ganache & ristede nødder

Mazarinkage med brændt marengs

Gammeldags æblekage med crumble & letpisket flødeskum

Tilkøb pr. enhed: 39 kr. inkl. moms

Tapasfad med tre slags italiensk & spansk charcuteri samt
hjemmesyltede grøntsager

Tilkøb pr. enhed: 55 kr. inkl. moms

Fad med 3 slags modne oste, druer, kompot & knækbrød

Leveres i samarbejde med Guldager Forsamlingshus

Skal vi tage en snak?

Er du nysgerrig på at høre mere, kan du kontakte os for et uforpligtende tilbud eller en snak om jeres ønsker, så finder vi den løsning, der passer bedst til jer.



Lars Fyhn

Direktør
lf@eke.dk
(+45) 28 87 38 87



Kia Matthisson

Eventkoordinator
khm@eke.dk
(+45) 76 12 66 19



Emma Pugdal Plykker

Eventkoordinator
epp@eke.dk
(+45) 60 13 15 40



ESBJERG
KONFERENCE
& EVENT