

# PIRUETTEN

---

Henie Onstad Kunstsenter

## TAPAS

*Spanske oliven marinert i sherryvinaigrette, appelsin og kanel*

*Brød & alioli*

*Basilikum, artisjokk og rødbethummus*

*Dagens skinker & oster*

*Gresk salat med feta*

*Pimientos de Padrón*

*Patatas ali oli*

*Soppgrateng med manchego og trøffelolje*

*Saftige kyllingspyd med chimichurri*

*Gambas al Ajillo, grillede scampi med hvitløk, chili og olivenolje*

*Kjøttboller med ratatouille*

*Stekt chorizo med piquillo-paprika kokt i cider*

# PIRUETTEN

---

Henie Onstad Kunstsenter

## DESSERT

*Mandarin og rosmarin-Crema Catalana*

*eller*

*Mangosorbet*

## PRISER

*Kr 750 pp (dessert + kr 90)*

*Prisen inkluderer:*

*Tapas*

*Leie av lokalet*

*Oppdekk, rydding og vasking av lokalet*

*Vakthold etter åpningstid (kl 17:00) kr 1000,- per time*

*kr 2000,- per time etter kl 24:00*

<i>Aperitiff</i>	<i>kr 490,- per flaske</i>
<i>Økologisk Eplemost 0,75 l</i>	<i>kr 150,- per flaske</i>
<i>Vin (eget vinkart)</i>	<i>fra kr 490,- per flaske</i>
<i>Kanapeer</i>	<i>kr 150,- per person</i>
<i>Medbrakte kaker</i>	<i>kr 50,- per person</i>