

SMÅ MUNDFULDE,  
STOR NYDELSE  
TIL JERES NÆSTE EVENT



LETZ MINIS

# SMÅ MUNDFULDE, STOR NYDELSE TIL JERES NÆSTE EVENT

Det japansk univers møder franske kanapéer og bliver til LETZ MINIS.  
Vi tilbyder med andre ord store kulinariske oplevelser i små indbydende mundfulde.

LETZ MINIS er perfekte til jeres event, hvor I vil byde på noget ekstraordinært,  
der let kan nydes stående og ikke kræver andet end en serviet.

De er delikate, inddybende og velsmagende.

LETZ MINIS kan også kombineres med LETZ SUSHI.

**HAPS OG NYD!**

**LETZ MINIS**



### **TUNTARTAR**

Rørt med spicy mayo, æble, masago & rogn



### **LAKSETARTAR**

Rørt med mayo, cream cheese, toppet med forårsløg & ikura



### **RØGET LAKS**

Med citron cream cheese, toppet med ikura & dild



### **TUN SASHIMI**

Bund af wasabi-yuzu, toppet med sesam



### **TIGERREJE**

Marineret i citron på en bund af creme cheese, citron, rødløg & sesam



### **TEMPURA REJE**

Bund af spicy mayo, toppet med chili & koriander



### **SURIMI**

Rørt med oliecreme, toppet med forårsløg



### **JAPANSK OMELET**

Toppet med japansk mayo & æble



### **KAMMUSLING**

Bund af miso creme, frisk ingefær & lime



### **TERIYAKI KYLLING**

Marineret teriyaki, på bund af miso, toppet med sukkerærter



### **SPICY KYLLING**

Rørt med spicy mayo, toppet med chili & forårsløg



### **SPICY OKSE**

Chili og hvidløgs marineret oksekød med chili, toppet med forårsløg

# LETZ MINIS



### **ROASTBEEF**

Bund af wasabiceame,  
toppet med cornichon &  
forårsløg



### **CHORIZO**

Bund af spicy mayo,  
toppet med chili o&  
cornichon



### **ANDEMOUSSE**

Toppet med  
hyldeblomstgel o& sesam



### **BLUE CHEESE**

Cremet blå skimmelost,  
toppet med rødløg



### **BRIE**

Rørt med farin, toppet med  
valnød



### **GEDEOST**

Toppet med chili & citron



### **BROWNIE**



### **MANDELKAGE**

*Skulle der være vegetar, veganer m.m. eller gæster med andre præferencer, kan vi naturligvis tilbyde alternativer til overstående.*

# LETZ MINIS