

KIIN KIIN CATERING FÅ RESTAURANTEN HJEM TIL DIG SELV

8-retters Kiin Kiin Tasting Menu 1250 DKK
(menuen kan udvides med de nedenstående ekstravagante til 9 eller 10 retter)
7-glas tilhørende vinmenu 950 DKK
7-glas tilhørende juicemenu 550 DKK

Små appetizers til aperitiffen

Sprøde reje chips
Salt marengs bagt med soya & cashews
Rejebrod med koriander & sesam
Miang kam Krydret Thailandsk salat med ingefær & tamarin
Stirfry med hellig basilikum og confiteret æggeblomme
Chiang Mai pølse på kylling med syltet sennepskål

Forslag til aperitif

Champagne Charpentier per flaske **650** DKK
Champagne Charpentier Rosé prestige **775** DKK
Champagneglas medfølger

MENU

Tom Yam suppe baseret på hummer & galanga- østershatte tempura
Grüner Veltliner, Kamptal / Citron-iste med timian

Frossen tom ka med grønne asparges kammuslinger citrongræs & limeblade
Chardonnay, Russian River Valley, California / Kokosnød milkshake

Spicy salat med oksefilet mynte & agurk/kølig løvstikke slurp
Riesling Feinherb, Mosel, Germany / Frisk æblejuice

Saltet torsk som relish med kumquats, tamarin & appelsiner
Saumur, Loire Valley / Passionsfrugt & Oolong

Braiseret gris med fivespice shiitaki consomme - puffedede flæskesvær
Cote de Brouilly, Beaujolais / Kombucha

Jordskokker med kalv & massaman
Monastrell, Empordà, Catalonia / Frisk druesaft

Citronskum med thai basilikum

Mango med klisterris
Noble rot riesling, McLaren Vale, South Australia / Hyldeblomst & Jasmin

De ekstravagante (tilvalg)

Frossen rød karry med hummer & avocado +145 DKK (med vin 245 DKK / med juice 185 DKK)
Stegt foie gras med blommevin & ingefær +155 DKK (med vin 255 DKK/ med juice 195 DKK)

Menuen er den samme menu som bliver serveret i restauranten.

Det med småt

Inklusiv 1 kok per 20 personer. Minimum 12 personer
Vi medbringer tallerkener. Ved køb af vinmenu medfølger vinglas.
Vi anbefaler gerne vin eller medtager vin til fordelagtige priser.
Vi ankommer ca 1 time før arrangementets start.
Vi arrangerer gerne tjenere til at hjælpe med at skænke vin og servere.

For detaljer og andre forslag kontakt Henrik.
Kiin@kiin.dk 35357555

