

Tapas rondes vanaf 10 personen.

Onbeperkt tapas € 27,95 p.p.

Vrijdag t/m zondag LUNCH € 17,95 p.p.

Ronde 1: Starter tapas

- Tomaten-basilicum soepje
- Brood Rustico wit/meergranen met kruidenboter en rouille
- Gemarineerde "Big Mama" olijven
- Peppersweets gevuld met roomkaas
- Zongedroogde tomaatjes
- Ansjovisfilet in zonnebloemolie
- Queso Manchego Spaanse kaas
- Fuet, spaans gedroogde worst

Ronde 2: Koude tapas

- Carpaccio van rundvlees, met Parmezaanse kaas en pompoenpitjes.
- Schwarzwaldersham dingesneden en Galia meloen
- Pomodori tomaat, buffel mozzarella en basilicumolie
- Krabsalade, frisse salade met Surimi krab en cocktailsaus
- Fetasalade, komkommer, tomaat en ui
- Tortilla chips uit de oven met huisgemaakte salsa saus
- Bruschetta pomodori tomaat, verse knoflook en basilicum
- Wrap zalm, kruidenroomkaas en komkommer
- Vitello Tonato, zacht gegaard kalfsvlees met tonijnmayonaise
- Carpaccio van rode biet, truffeldressing en perzik

Red's Tapas Grill & Bar

Museumplein 3 Ede

0318-595856



Ronde 3: Warme tapas

- Champignons uit de oven in kruidenboter
- Gamba's in knoflookolie
- Kipspiesjes, pindasaus, atjar en kroepoek
- Varkenshaas van de grill met champignonroomsaus
- Gehaktballetjes in huisgemaakte salsa saus
- Kibbeling met knoflooksaus
- Loempiaatjes met chilisaus
- Puntzak friet met mayonaise
- Mini Spare Ribs
- Chorizo-kaas kroketjes
- Gegrilde paprika, courgette en baby mais
- Mini pizza Margarita met tomaat mozzarella kaas en oregano

Ronde 4: Dessert tapas

- Panna cotta met roodfruit
- Slagroomsoesjes met chocolade saus
- Chocolade brownie huisgemaakt
- Churros met suiker en kaneel
- Vers gesneden fruitsalade, sinaasappel, ananas, perzik en meloen met cocos
- Verschillende smaken ijs, banaan, pistache, aardbei, vanille en chocolade
- Mini suiker donuts
- Creme brulee vanille
- Poffertjes van oma

Wenst u nog andere tapas gerechtjes of was een bepaald gerechtje zo lekker dat u er nog wel 1 van lust, dan kan dit altijd!

Mochten er personen zijn die allergieën of intoleranties hebben denk aan gluten,- lactose,- smaakversterkers,- pinda,- suiker,- notenallergieën of intoleranties dan kunnen wij deze indien mogelijk aanpassen of vervangen.