

## KIIN KIIN CATERING FÅ RESTAURANTEN HJEM TIL DIG SELV

8-retters Kiin Kiin Tasting Menu **1370 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 245 DKK  
Champagne Charpentier Rosé prestige 325 DKK  
Kir hvidvin med crème de cassis 75 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)

### 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

