



**DANSK  
ARKITEKTUR  
CENTER**

# **Tapasmenuer 2026**

*Tapas menus*



# Nordisk tapas tilsat et globalt twist

## *Nordic Tapas with a Global Twist*

**Pr. person** (tre timer) **DKK 875**  
DAC Café: 40 - 120 pers. (stående)  
Op til 80 siddende gæster  
Tidspunkt 18.30 - 21.30  
Salen: 40 - 150 pers. (stående)  
Op til 120 siddende gæster

Øl, vand, vin samt te/kaffe er inkluderet

Vores tapasmenu er sammensat, så den fungerer som et fuldt måltid og serveres med hjemmebagt lyst kernebrød og pisket smør.

Vi ønsker at imødekomme forskellige kostpræferencer og tilbyder derfor tilpasninger til pescetarier og vegetarer i vores menuer. Vi kan også finde løsninger til andre specifikke ønsker, herunder veganske retter, når det er muligt.

Vi gør vores bedste for at tage hensyn til særlige behov og allergener. Bemærk dog, at der i nogle tilfælde kan være en ekstra pris for tilpasninger baseret på specifikke allergener eller særlige ønsker.

### **Tilkøbsmuligheder**

Giv jeres arrangement en ekstra festlig start med velkomstdrink og lækre snacks som tilkøb. Skab den perfekte stemning fra begyndelsen og forkæl jeres gæster med lidt ekstra.

Cava pr. person **DKK 95**  
Oliven, rodfrugter eller  
røgede mandler pr. person **DKK 60**

### **Allergener**

Allergenerne laktose (L), gluten (G) og nødder (N) er altid angivet på vores buffeter.

**Alle priser** er pr. person og i 2026 prisniveau inkl. moms

**Per person** (three hours) **DKK 875**  
DAC Café: 40 - 120 people (standing)  
Up to 80 seated guests  
Time: 6:30 PM - 9:30 PM  
The Hall: 40 - 150 people (standing)  
Up to 120 seated guests

Beer, water, wine, and tea/coffee are included

Our tapas menu is designed to function as a full meal and is served with homemade light seed bread and whipped butter.

We aim to accommodate different dietary preferences and therefore offer adjustments for pescatarians and vegetarians in our menus. We can also find solutions for other specific requests, including vegan dishes, when possible.

We do our best to consider special needs and allergens. However, please note that in some cases, there may be an additional charge for adjustments based on specific allergens or special requests.

### **Add-ons**

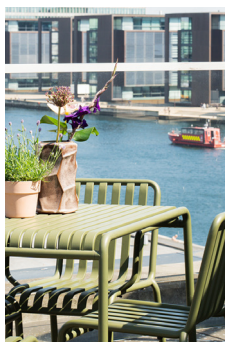
Give your event an extra festive start with a welcome drink and delicious snacks as add-ons. Create the perfect atmosphere from the beginning and treat your guests to something special.

Cava per person **DKK 95**  
Olives, root vegetables, or  
smoked almonds per person **DKK 60**

### **Allergens**

The allergens lactose (L), gluten (G), and nuts (N) are always listed on our buffets.

**All prices** are per person and in 2026 price level, incl. VAT.



# Forår Spring

Marts - april - maj

March - April - May

- **Sprøde taerter i butterdejsbidder med rødløg og Funga Farm-svampe (G) (L)**  
*Savory tarts in puff pastry bites with red onion and Funga Farm mushrooms (G) (L)*
- **Torsk anrettet med knoldselleri og rødbede**  
*Cod served with celeriac and beetroot*
- **Marinerede boquerones med hvidløgs crouton (G — kan tilbydes uden)**  
*Marinated boquerones with garlic crouton (G — can be offered without)*
- **Rødbede-linsesticks med Kirks gedefeta (L)**  
*Beetroot-lentil sticks with Kirk's goat feta (L)*
- **Grøntsagscrudité med hummus og hjemmerørt dip**  
*Vegetable crudité with hummus and homemade dip*
- **Udvalg af danske pølser med surt**  
*Selection of Danish sausages with pickles*
- **Ostebræt med danske oste, hjemmelavet kompot og Møn-kiks (L) (G i kiks)**  
*Cheese platter with Danish cheeses, homemade compote, and Møn crackers (L) (G in crackers)*

## Tilkøb Add-ons

- **Østers med tilbehør**  
*Oysters with accompaniments*
- **Stenbidderrogn med rødløg, creme fraiche og purløg (L — kan tilbydes uden)**  
*Lumpfish roe with red onion, crème fraîche, and chives (L — can be offered without)*
- **Salte choux med cremet svampefyld (G) (L)**  
*Savory choux pastries with creamy mushroom filling (G) (L)*
- **Lammefrikadeller med yoghurt-tahindip (L — kan tilbydes uden)**  
*Lamb meatballs with yogurt-tahini dip (L — can be offered without)*
- **Vanilje panna cotta med danske rabarber og knas (L) (G — kan tilbydes uden)**  
*Vanilla panna cotta with Danish rhubarb and crunch (L) (G — can be offered without)*

65 DKK pr. stk.

65 DKK per piece

(G) Indeholder gluten (G) Contains gluten

(L) Indeholder laktose (L) Contains lactose

(N) Indeholder nødder (N) Contains nuts



# Sommer Summer

**Juni - juli - august**

*June - July - August*

- **Dansk gazpacho af sommergrønt og granolie**  
*Danish gazpacho with summer vegetables and spruce oil*
- **Lakserillette med masser af urter og dansk tang (L)**  
*Salmon rillettes with plenty of herbs and Danish seaweed (L)*
- **Klassisk rejecocktail af håndpillede svenske rejer med et moderne twist**  
*Classic shrimp cocktail with hand-peeled Swedish shrimp and a modern twist*
- **Sommergrønt med hummus og hjemmerørt dip**  
*Summer vegetables with hummus and homemade dip*
- **Sprøde tærter med sæsonens grønt (G)**  
*Crispy tarts with seasonal vegetables (G)*
- **Udvalg af danske pølser med surt**  
*Selection of Danish sausages with pickles*
- **Ostebræt med danske oste, hjemmelavet kompot og Møn-kiks (L) (G i kiks)**  
*Cheese platter with Danish cheeses, homemade compote, and Møn crackers (L) (G in crackers)*

## Tilkøb Add-ons

- **Østers med tilbehør**  
*Oysters with accompaniments*
- **Marinerede boquerones med hvidløgs crouton (G — kan tilbydes uden)**  
*Marinated boquerones with garlic crouton (G — can be offered without)*
- **Stegte pølser fra Grambogård med ramsløg og tomat, serveret med sennepsdip (L)**  
*Grilled sausages from Grambogård with wild garlic and tomato, served with mustard dip (L)*
- **Salte choux med rygeostcreme og purloeg (G) (L)**  
*Savory choux pastries with smoked cheese cream and chives (G) (L)*
- **Pavlova med sæsonens friske baer (L)**  
*Pavlova with fresh seasonal berries (L)*

**65 DKK pr. stk.**

*65 DKK per piece*

**(G) Indeholder gluten** (G) Contains gluten

**(L) Indeholder laktose** (L) Contains lactose

**(N) Indeholder nødder** (N) Contains nuts



# Efterår *Autumn*

**September - oktober - november**

*September - October - November*

- **Friterede kyllingesticks med rosmarin og citron, serveret med hjemmerørt dip (G)**  
*Fried chicken sticks with rosemary and lemon, served with homemade dip (G)*
- **Ristet hjemmebagt rugbrød med koldrøget dansk laks og peberrod (G) (L)**  
*Toasted homemade rye bread with cold-smoked Danish salmon and horseradish (G) (L)*
- **Rustikke sticks med rød romesco tilsat mandler (G) (N)**  
*Rustic sticks with red romesco infused with almonds (G) (N)*
- **Efterårsgrøntstaenger med græskarhummus**  
*Autumn vegetable sticks with pumpkin hummus*
- **Sprøde taerter med sæsonens grønt (G) (L)**  
*Crispy tarts with seasonal vegetables (G) (L)*
- **Udvalg af danske pølser med surt**  
*Selection of Danish sausages with pickles*
- **Ostebræt med danske oste, hjemmelavet kompot og Møn-kiks (L) (G i kiks)**  
*Cheese platter with Danish cheeses, homemade compote, and Møn crackers (L) (G in crackers)*

## Tilkøb *Add-ons*

- **Sprøde brød med dansk ricotta, confiterede tomater og basilikum (G) (L)**  
*Crispy bread with Danish ricotta, confit tomatoes, and basil (G) (L)*
- **Stegte rejer med urter og citron**  
*Grilled shrimp with herbs and lemon*
- **Østers med tilbehør**  
*Oysters with accompaniments*
- **Røget kulmule med friskost fra Unika og dild (L)**  
*Smoked hake with fresh cheese from Unika and dill (L)*
- **Dessert med Fejø æbler og sprødt (G) (L — kan fås uden)**  
*Dessert with Fejø apples and crunch (G) (L — can be made without)*

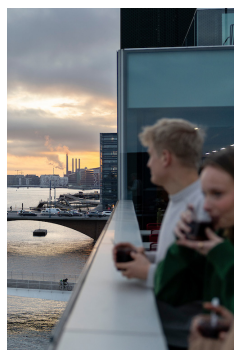
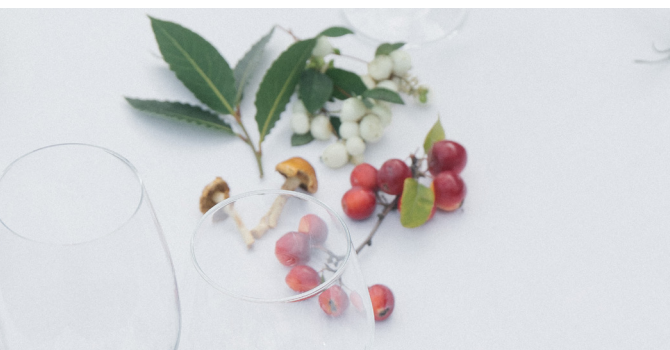
**65 DKK pr. stk.**

*65 DKK per piece*

(G) **Indeholder gluten** (G) *Contains gluten*

(L) **Indeholder laktose** (L) *Contains lactose*

(N) **Indeholder nødder** (N) *Contains nuts*



# Vinter *Winter*

**December - januar - februar**

*December - January - February*

- **Friterede kyllingesticks med rosmarin og citron, serveret med hjemmerørt dip (G)**  
*Fried chicken sticks with rosemary and lemon, served with homemade dip (G)*
- **Små quinoa-aeggekager med purløg og cremet ricotta (L kan tilbydes uden)**  
*Small quinoa-egg cakes with chives and creamy ricotta (L — can be offered without)*
- **Torsk anrettet med knoldselleri og rødbede**  
*Cod served with celeriac and beetroot*
- **Sprøde tærter med saesonens grøntsager (L) (G)**  
*Crispy tarts with seasonal vegetables (L) (G)*
- **Sprødt brød med hvidløgsmayonnaise og svampe (G)**  
*Crispy bread with garlic mayonnaise and mushrooms (G)*
- **Udvalg af danske pølser med surt**  
*Selection of Danish sausages with pickles*
- **Ostebræt med danske oste, hjemmelavet kompot og Møn-kiks (L) (G i kiks)**  
*Cheese platter with Danish cheeses, homemade compote, and Møn crackers (L) (G in crackers)*

## Tilkøb *Add-ons*

- **Svampepostej med surt og mikrourter**  
*Mushroom pâté with pickles and micro herbs*
- **Linsekroketter med estragon og skalotteløg**  
*Lentil croquettes with tarragon and shallots*
- **Østers med tilbehør**  
*Oysters with accompaniments*
- **Salte choux med cremet svampefyld (G) (L)**  
*Savory choux pastries with creamy mushroom filling (G) (L)*
- **Luftig chokolademousse med råsyltede bær (L)**  
*Fluffy chocolate mousse with raw preserved berries (L)*

**65 DKK pr. stk.**

*65 DKK per piece*

**(G) Indeholder gluten** *(G) Contains gluten*

**(L) Indeholder laktose** *(L) Contains lactose*

**(N) Indeholder nødder** *(N) Contains nuts*