

Nytårsmenu ud af huset

Nemt og lækkert, enkelte ting der skal lunes, udførlig vejledning og billeder medfølger.

Forret

Mosaik af dampet torsk serveret på bund af cremet muslingesauce m. syltet fennikel og æbler. Hertil friskbagt brød og smør.

Hovedret

Medaljon af langtidsstegt kalvefilet serveret med selleripuré, ristede svampe, hjemmelavede rodfrugtchips, små bagte kartofler og rødvinssauce.

Dessert

Chokoladekage med fyld af appelsin serveret med appelsinpuré og friske bær.

Pris pr. person

Kr. 349,00

Betaling sker ved bestilling.

Skal senest bestilles den 20. december og afhentes den 31. december mellem kl. 11.00 og 13.00.

