HER ER VORES 2024 NYTÅRS-MENUER

KOMBINÉR SELV NYTÅRSMIDDAGEN
... SÅ DEN PASSER PRÆCIS TIL JERES SMAGSLØG

VÆLG 2 RETTER FOR 329,- KR.
VÆLG 3 RETTER FOR 399,- KR.
VÆLG 4 RETTER FOR 459,- KR.
VÆLG 5 RETTER FOR 499,- KR.

APPETIZER
... Lækkerier til nytårstalen når den første champagne åbnes

Middelhavs Tapas
Forskelligt spændende charcuteri fra landene omkring det sydlige middelhav - anrettet med de klassiske egns specialiteter samt vores hjemmelavet pesto & tapenade. Hertil sprøde bruchetta brød og vores hjemmebagte grøntsags foccasia.

FORRET
... Flot anrettet og klar til at lægge på tallerken og servere

Vores populære NytårsHummer
Stor friskkogt hummer anrettet i egen skal med rigeligt af vores gode skaldyrsfyld og det flotte halestykke på toppen. Hertil friskbagt flutes & smør. [MERPRIS FOR HUMMER 99,- KR.]

NytårsTorsk ~ *på glas*
Bagt torsk, kogt vagtelæg, friteret kapers, marineret rødbede julienne, saltuft og bacon mayonnaise – lækkert anrettet i glas m/ låg. Hertil Finedor baguette & smør.

HOVEDRET
... Som kræver ganske lidt tilberedning før servering
(er i 5 personer eller flere leveres kødet som hel steg)

Oksemørbrad ~ *med tvist af Wellington*
Det klassiske Wellington fyld af svampe, dijon & seranoskinke vendt med babyspinat og serveres med oksemørbrad bøf eller skiver henover. Hertil langtidsbagte San Marzano dadeltomater, små estragonstegte kartofler og Bearnaise.

DESSERT
... Der let anrettes til en festlig afslutning på nytårsmåltidet

Limoncello & Mandelkage
Syditaliensk mandelkage serveres med en kugle Limoncello creme samt en crumble på mandler, farin & citrontimian. Pyntes med citronperler & sølvstøv.

Ostetallerken
3 lækre oste for kendere som serveres med vores populære dessertpesto af tørrede bær & nødder samt honningmarinerede abrikoser, små niqoise oliven og hjemmebagt kerneknækker.

Kransekagekonfekt ~ *men kun den bedste slags*
4 Hjemmebagte stykker i mundret størrelse - med en midte af blød nougat og mandel på toppen.. *perfekt både til kaffen og til rådhusklokkerne kl. 24:00*

DEN KLASSISKE NYTÅRSMENU
... ANRETTET PÅ FADE OG KLAR TIL AT SÆTTE PÅ BORDET - DOG SKAL HOVEDRETTEN LIGE LUNES & STEGENE SKÆRES

Klassisk Kold Laks
Hvidvinsdampet nordsølaks - flot pyntet med et væld af rejer, æg, kaviar, asparges & krebsehaler. Hertil vores populære sauce verte samt flutes & smør.

Okse & Gris
2 stykker helstegt filet serveres med glaserede perleløg og vores gode flødekartofler m/ porre & urter samt broccolisalat m/ bacon & pinjekerne og pastasalat i vores egen olie-eddike dressing.

Cheesecake
Klassisk kiksebund, ostefromage og hindbær lækkert pyntet op med stjernefrugt, desserturter, blomster & sølvkugler.

PRIS PR. PERSON 395,- KR.
(MINIMUM 15 KUVERTER)

NYTÅR 2024

Vi udleverer nytårsmenuer den 31. mellem klokken 12 => 14
og vi vedlægger selvfølgelig en 'køreplan' til den sidste tilberedning/finish i køkkenet

Smørrebrød kan bestilles til udlevering mellem klokken 10 => 12

Desuden kan der bestilles fra vores øvrige store menukort - dog denne dag + 20%