

Nytårsmenu 2018

Ud af huset



Appetizer

*Serranoskinke med syltet rødløg og auberginecreme
Agurk med friskost og sprødt rugbrød
Indbagt mozzarella med semidry tomater og oregano*

Forret

Roulade af rimmet laks og varmrøget torskemousse med friske æbler, krydderurter, stegte løg, emulsion af bagte rødbeder og syrlig safrancreme

Hovedret

Tournedos af oksemørbrad, jordskokketimbale med løg og røget flæsk, syltet savoykål, kartofler i lag med svampe og trøffelsauce

Dessert

Mazarin og lys chokolade med hindbærsorbet, vaniljeparfait og appelsincoulis

Pris pr. couvert: 375,-

Intet minimumsantal.

Menuen er sammensat, så der bliver et minimum af arbejde og opvask, Så I kan nyde aftenen sammen med Jeres gæster.

Med menuen følger en let udførlig fremgangsmåde med temperaturer og stegetider.

Afhentning kan ske mellem 15.00 og 16.30, eller efter aftale.