

# Nytår 2011/2012

## Køb din gourmet-oplevelse hos



Vi holder åbent for afhentning d. 31. dec. 2011 mellem kl. 15.00 og 17.00.  
Bemærk alle retter klargjort på vores service, så der er meget lidt at gøre for værten/værtinden

3 retter kr. 299,-

4 retter kr. 339,-

5 retter kr. 369,-

6 retter kr. 399,-

**Menuer sammensættes efter jeres eget ønske af de tilbudte retter.**

### **Appetizer:**

Pasta - Fiochetti med gorgonzola

Bressaula med pesto

2 slags grissini med chilimayonaise

### **Forretter:**

Gigant reje (ca. 140 g) ristet med vanille og appelsin og serveret med salat. Friskbagt brød

Roser af tørret skinke serveret med hvidløgscreme, oliven, cherrytomater og friskbagt brød

Tapas – Parmaskinke, vout a vent med nøddepâte, røget svinemørbrad, oliven, feta og relish, salat og friskbagt brød

Hummersuppe med haler af jomfruhummer serveret med friskbagt brød

### **Mellemretter:**

Blinis med stenbidderrogn, lakserogn, creme fraiche og løg

Brændte figer i tørret skinke

Brombærgranité

### **Hovedretter:**

Dyreryg af kronstyr serveret med grøntsauté, broccolisalat med bacon og pinjekerner, svampecremesauce og kartoffelterrine

Oksemørbrad med sauce espagnole, sauté af rødøg og persillerødder, små kartofler bagt med salt, peber og olivenolie, tomatsalat med oliven

Svinecarré hvortil serveres skysauce, smørristede østershatte, cherrytomater vendt i honning, salat af kinaradis, citron, persille og ristede mandler. Små stegte kartofler med paprika og timian

Alle hovedretter serveres med friskbagt brød

### **Mellemretter:**

Græsk yoghurt med akaciehonning og mynthe

Oste – Tomme de Savoie, gruyere og Saint Simon

Champagnegranité

### **Desserter:**

Fragilitéroulade med chokolade og hindbær serveret med chokoladecreme og hindbær/citrongelé

Portions-isbombe af hjemmelavet vanille flødeis og jordbærsorbet med bund af chokoladecake med råmarinerede bær

Desserttallerken med kager, chokolademousse, nødder og frugt

**Navn:**

**Tlf.:**

**Antal:**

**Afhentes kl:**

3 RETTER 299,- kr.

4 RETTER 339,- kr.

5 RETTER 369,- kr.

6 RETTER 399,- kr.

**Appetizer:**

Pasta - Fiochetti med gorgonzola

Bressaula med pesto

2 slags grissini med chilimayonaise

**Forret:**

Gigant reje (ca. 140 g) ristet med vanille og appelsin og serveret med salat. Friskbagt brød

Roser af tørret skinke serveret med hvidløgscreme, oliven, cherrytomater og friskbagt brød

Tapas: Parmaskinke, vout a vent med nødepåte, røget svinemørbrad, oliven, feta og relish, salat, friskbagt brød

Hummersuppe serveret med friskbagt brød

**Mellemret:**

Blinis med stenbidderrogn, lakserogn, creme fraiche og løg

Brændte figer i tørret skinke

Brombærgranité

Hovedret:

- Dyreryg serveret med grøntsauté, broccolisalat, svampecreme og kartoffelterriner
- Oksemørbrad, sauce espagnole, sauté af rødøg og persillerødder, små kartofler bagt med salt, pe....
- Svinecarré hvortil serveres skysauce, smørristede østershatte, cherrytomater vendt i honning, salat af kinara...

Alle hovedretter serveres med friskbagt brød

Mellemret:

- Græsk yoghurt med akaciehonning og mynthe
- Oste – Tomme de Savoie, Gruyere og Saint Simon
- Champagnegrانيتé

Dessert:

- Fragilitéroulade med chokolade og hindbær...
- Portions-isbombe af hjemmelavet vanille flødeis og ....
- Desserttallerken – kager, chokolademousse, nødder og frugt