NYTÅRS MENU


## APPETIZERS TIL DRONNINGENS NYTÅRSTALEKL 18.oo:

 BLINIS MED LAKS, KRYDDEROST OG CAVIART.
## RETRO TALLERKENANRETTET FORRET:

AVOCADO CARPACCIO MED URTER,REVET COMENDANTE FRA SØNDERHAVEN, HAKKEDERØGEDE OG SALTEDE MANDLER, SYLTEDE SENNEPSKORN OG NYTÅRS FISK.

HERTIL PERSILLE PESTO, SURDEJS BRØD MED LÆS Ø SYDESALT OG SMØR.

## HOVEDRET:

OKSEMØRBRAD FRA KILDEGAARDEN HADSUND.
GASTROSNEDKERIET'S NYTÅRS KARTOFFELTÅRN.
PORTOBELLO MED KRYDDEROST, RISTET SERRANO OG KAPERS.
MARINEREDE B ØNNER, BACON OG GLASEREDE PERLELØG.

PORTVINS SVAMPESAUCE.

NYTÅRS TILBEHØR:
ET FESTFYVÆRKERI AF NYTÅRSALAT.

BLA. ROMAINE HJERTESALAT OG LACTUCA SATIVACRISP SALAT, MANGO, APPELSIN, FETA, JULEFIGNER,
SWEETDROPS, RISTEDE SESAM, NIGELLA, GRANAT ÆBLE
OG SYLTEDE B $\emptyset G E H A T T E$.

HERTIL VINAIGRETTE DRESSING.

## DESSERT:

NYTÅRS BAILEY FROMAGE MED KARAMELLISERET NØDDEKROKANT I GLAS, NYTÅS CHOKOLADE,
ANRETTET MED FRISK NYTÅRS FRUGT.

```
3 RETTER419,- Appetizers, forret og hovedret.
4 RETTER489,- Appetizers, forret, hovedret og nytårs dessert.
```

(OBS: DER LAVES IKKE SÆRSKILTE OG INDIVIDUELLE ÆNDRINGER I MENUERNE DENNE DAG.

DER KAN IKKE AFBESTILLES KUVERTER EFTER D 18 DEC)

PRAKTISK INFORMATION:
FORRETTEN, DESSERTEN SAMT NYTÅRSSALATEN ER ANRETTET VED AFHENTNING.
NEM OG UDFØRLIG VEJLEDNING TIL OPVARMNING AF HOVEDRETTEN ER VEDLAGT.

DERER BEGRÆNSET BESTILLINGER TIL NYTÅRSAFTEN, SÅ DET ER EFTER FØRST TIL M ØLLE PRINCIPPET:-)
DER KAN BESTILLES VIA E MAIL: GASTROSNEDKERIET@GMAIL.COM ELLER PR TLF. 29289686

RIGTIG GLÆDELIG JUL OG ET GODT NYTÅR ØNSKES I AF SIGNE \& KARSTEN

