

NYTÅRS MENU

2024

APPETIZERS TIL KONGEN'S FØRSTE NYTÅRSTALE KL 18.00:
TAPAS SNACKS MED BLA. SERRANO.OLIVEN.OST. ITALIENSK PØLSE.
DIP OG GRØNT.

RETRO TALLERKENANRETTET FORRET:
RIMET NYTÅRS FISK PÅ BUND AF RÅ MARINERET FENNILKE, ÆBLE,
RADICCHIO, HAKKEDE RØGEDE SALTE MANDLER,FRICHE SALAT,
URTE OLIE, SYLTEDE SENNEPSKORN OG KRYDDERURT.

TRØFFLE MAYO, SMØR OG HJEMMEBAGT BRØDMIX.

HOVEDRET:
OKSEMØRBRAD FRA KILDEGAARDEN HADSUND.
GASTROSNEDEKERIET'S NYTÅRS KARTOFFEL, LES FRITES D'ANNA.
PORTOBELLO MED KRYDDEROST, RISTET SERRANO OG KAPERS.
HASSELBACK RØDBEDE MED TIMIAN,HAKKEDE RISTEDE HASSELNØDDER,
HERTIL CITRON KRYDDERSMØR.

GASTROSNEDEKERIETS PORTVINS SAUCE.

NYTÅRS TILBEHØR:
ET FESTFYVÆRKERI AF NYTÅRSSALAT.
BLA. CHRISP SALAT,MARINERET HVID QUINUA, STEGTE BLOMKÅL, NØDDER,
ÆBLE, FETA, NIGELLA, CITRON, SEMIDRIED TOMATER,
GRANATÆBLER OG BLÅBÆR.

HERTIL VINAIGRETTE DRESSING.

DESSERT:
HVID CHOKOLADE PANNA COTTA MED SALT KARAMELLISERET NØDDECRUNCH
OG CHAMPAGNE GELÉ. ANRETTET MED FRISK NYTÅRS FRUGT

3 RETTER 449,- - APPETIZERS, FORRET OG HOVEDRET.

4 RETTER 489,- - APPETIZERS, FORRET, HOVEDRET OG NYTÅRS DESSERT.

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

DER KAN IKKE AFBESTILLES KVERTER EFTER D 18 DEC)

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

DER ER BEGRÆNSET BESTILLINGER TIL NYTÅRSAFTEN, SÅ DET ER EFTER FØRST
TIL MØLLE PRINCIPPET :-)

DER KAN BESTILLES VIA E MAIL: GASTROSNEDEKERIET@GMAIL.COM
ELLER PR TLF. 29289686

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