

GASTROSNEDEKERIET

NYTÅRS MENU

2022

APPETIZERS TIL DRONNINGENS NYTÅRSTALE KL 18.00:
BLINIS MED RYGEOSTCREME, RØDLØG OG CAVIART.

RETRO TALLERKENANRETTET FORRET:

AVOCADO CARPACCIO MED URTER, REVET COMENDANTE
FRA SØNDERHAVEN, HAKKEDE RØGEDE OG SALTEDE MANDLER,
NYTÅRS TORSK OG REJER.

HERTIL PERSILLE PESTO, SURDEJS BRØD MED LÆSØ SYDESALT OG SMØR.

HOVEDRET:

OKSEMØRBRAD FRA KILDEGAARDEN HADSUND.
NYTÅRS KARTOFLER.
HASSELBACK RØDBEDER, MED CITRUSSMØR OG KAPERS.

PORTVINS SVAMPESAUCE.

NYTÅRS TILBEHØR:

ET FESTFYVÆRKERI AF NYTÅRSSALAT.

BLA. SAVOYKÅL, FRK FRISS PÆRE, NIGELLAFRØ, CITRUS, BLÅBÆR, JULEFIGNER,
APPELSIN, FETA OG SWEETDROPS.

HERTIL VINAIGRETTE DRESSING.

DESSERT:

PETIT FOURS, NYTÅRS FROMAGE I GLAS,
ANRETTET MED FRISK NYTÅRS FRUGT.

3 RETTER 398,-

4 RETTER 449,-

(OBS: DER LAVES IKKE SÆRSKILTE OG INDIVIDUELLE ÆNDRINGER I MENUERNE
DENNE DAG. DER KAN IKKE AFBESTILLES KVERTER EFTER D 22 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. 20674286 / 29289686

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