

Nytår 2019/20

FORRET:

Nytårslækkerier anrettet på tallerken:

- Russisk kage med håndpillede rejer, tang og dip
 - Terrin af and fra stegeso med let syltede æbler
 - Creme af brøndkarse, urter og sejl af spegeskinke
 - Hapser med rørt lakserilette og rimmet agurk
 - Tomater, frisk mozzarella, syltet løg og stegt chorizo
 - Lyn stegt ungvæg i chunks med vesterhavsost, nødder, hvidløg og basilikum
- Friskbagt brød og smør

HOVEDRET:

Tournedos af oksemørbrad fra Himmerland

Serveret med Quiche af vinter porre, flan af rødder, brændende kærlighed, confiteret selleri og syndig Madagaskar sauce

DESSERT:

Søde rabarber, marcipan og mørdej
Chokolade konfektkage
Luftig Thise yoghurt, cassis og bisquit
Knust chokolade, syltede bær og karameliserede corn
Frukt coulis

3 retter 325,00 pr. person

BESTILLING AF NYTÅRSMENU:

Bestilling senest den 28.12. på telefon 86 600 500 eller på mail kontakt@forendenaafgaden.dk, hvorefter du vil modtage en bekræftelse.

AFHENTNING:

Menuen afhentes den 31.12. kl. 12 – 15, tidspunkt aftales ved bestilling.

MENUEN ER KLAR TIL SERVERING:

Forretten leveres på tallerken.
Hovedretten leveres i engangsservice direkte til, at gå i ovnen og herefter anrettes.

Desserten leveres i æske klar til anretning på egen tallerken.

Udførlig brugsanvisning medfølger, samt video instruktion.

INFO:

Mindst 2 kuverter



FOR ENDEN AF GADEN
CAFÉ & MADHUS

SCT. MATHIAS GADE 9, VIBORG, TLF. 86 600 500, WWW.FORENDENAFGADEN.DK