

NYTÅR 2017/18

MENUEN ER KLAR TIL SERVERING

Det er nemt at gå til, du skal blot varme kvæget, tilbehør og saucen og anrette det på eget service. Udførlig skriftlig vejledning følger med.

BESTILLING AF NYTÅRSMENU

Bestil venligst på telefon 86 600 500 eller på vores mail kontakt@forendenafgaden.dk hvorefter du vil modtage en bekræftelse. Bestilling senest den 28.12.2017.

Menu

Forret bestående af 5 nytårs tapas:

Frisk kørt hummer smør på brioche
Kryddret og røget okse i Hancock med grillet oliven
Terrin af confiteret and med skovens svampe og syltet hyben
Ovnstegt kuller i urter og panko med grøn dip
Vores røgede laks med hjemmekørt rygeost og frisk pillede røgede rejer
Hertil brød, tomat dip og cremefrateret smør

Hovedret:

Rosastegt kalv i sydesalt og tørret ramsløg
Bagte gulerødder i tørret bacon og fennikel
Selleri flan med Vesterhavsost, nødder og rug
Kartoffelrosti med svampe og løg
Søde honning bagte løg
Madagasscar peber glace med braiseret svinekæbe

Dessert:

Vores Trio af chokolade:
Blondie af hvid bagt chokolade
Mousse af Valrohna og syndig fløde
Brændt sprødt chokolade med syltede bær
Samt vanilie parfait med
et strejf af salt og olivenolie

3 retter 325,00

Pr. person

DET TIL SENERE:

Et stykke kransecake fra min farmors tid 39,00

LIDT LÆKKERT TIL NATMAD:

Vores udvalgte nytårs tapas med pølser, oste, grat, rug og nødder 69,00

DEN LUNE NATMAD:

Kartoffel-Porresuppe med bagte italienske specialiteter, brød og smør 69,00

AFHENTNING:

Menuen hentes nytårsaftensdag den 31.12.
fra kl. 12.00 – 16.00

INFO:

Har du særlige ønsker, som vegetar, allergiker etc. kan det imødekommes



FOR ENDEN AF GADEN
CAFÉ & MADHUS