

Hallundbæks 5 retters Nytårsmenu 2020

Fra Tarup Gamle Mejeri

*

Snacks til Dronningens nytårstale:

Spyd med coppa, lonza og syltede borretaneløg

Chorizo sticks

Indbagt paté de Champagne med små syltede agurker

Marinerede kammuslinger med sennepsmayonnaise og små grønne ferskner

*

Forret:

Ferskrøget laks med blomkålspure, artiskokker, små bagte cherrytomater,
basilikumsvinaigrette med oliven og ærteskud

*

Hovedret:

Oksemørbrad gratineret med timian, kartoffeltærte med kartoffelpure og
krydderurtecheddar, rosmarinbagte gulerødder samt cremet trøffelsauce

*

Oste:

Hollandsk gouda ost i bjælker med syltede valnødder

Røget landbrie fra Tarup Gamle Mejeri med solbærkompot

Gorgonzola creme med portvin

*

Dessert:

Hjemmelavet hindbær/champagne mousse med bær, saltkaramel og
hindbærgele

*

Til Kl 24.00

Et stort stykke kransekage dyppet i chokolade

*

Pris pr. person 395,-

Tilkøb:

Grove franske landbaguettes, som kan bruges til forretten, osten eller natmaden

25,- pr. stk

Natmad:

Hjemmelavet gullaschsuppe med kød, små grøntsager, krydderurter
og 38% cremefraiche

50,- pr. person