

VÆLG 1 FORRET

- Tunmousse pyntet med citron, rejer, æg og dressing.
 - Hønsesalat på salatbund
 - Rødspætterulle med laksemousse pyntet med rejer, asparges og citron
- Alle forretter serveres med hjemmebagte flutes.

Hovedretter:

VÆLG 1 SLAGS KØD, KARTOFFEL, SAUCE OG GRØNT

- Chili/rødvins mar. Hereford oksefilet, kalveculotte eller mar. kalkunbryst
- Provence kartofler, flødekartofler, bagekartoffel m/smør
- Bearnaisesauce, whiskysauce eller svampesauce.
- Broccolisalat, rødkålssalat eller blandet grøn salat.

Desserter:

VÆLG 1 DESSERT

- Cheesecake "New Yorker style" m/hindbærcoulis
- Mørk chokolademousse kage
- Nytårs is

Vælg en forret, hovedret og dessert

Pris pr. kuvert 299,00 kr.

(Min. 2 kuv./ min. 2 kuv. af hver slags)

LUKSUS NYTÅRSMENU

Rødspætterulle med laksemousse pyntet med rejer og asparges, hertil dressing og flutes.

Black garlic mar. engelsk bøv af oksemørbrad med kartoffelgratin, whiskeysauce, nytårssalat og flutes.

Tiramisukage

Pris pr. kuvert 349,00 kr. (min. 2 kuverter)

Vend

Børnemenü

Nachos med ost hertil en mild dip

Kyllingespyd, röstikartofler, agurk/gulerodsstave og ketchup

Pandekager med is

Pris pr. kuv. 159,-

Tilkøb til nytårsmenuen

-Håndmadder 14,00 kr.

-Smørrebrød, uspecificeret 28,00 kr. pr. stk., specificeret 33,00 pr. stk.

-Stor pålægsbund 10 – 12 pers. 550,00 kr.

Forret og dessert er klar til servering - man varmer selv hovedretten

Alle hovedretter udleveres tydeligt mærket med stegeanvisninger

Ved 3 personer og derunder serveres oksekødet som bøffer.

Vælges der is som dessert anbefales det at medbringe køletaske ved afhentning.

Maden skal afhentes i Vemb, senest kl. 13.00

Menuerne gælder kun den 31/12-22

Sidste mulighed for bestilling er d. 27/12-22 kl. 12.00.

Bestilling kan ske på Tlf.: 97 48 16 22 eller info@vemb-slagterforretning.dk