



Nytårsmenu

Appetizer:

Burrata med italiensk skinke, ovntørrede tomater, grillet peberfrugt, balsamico-citron glaze og krydderurter.

Hertil kuvertbrød.

Forret:

Ristede kammuslinger med grillet asparges, karamelliseret blomkåls-puré, hasselnødknas og krydderurter.

Hovedret:

Rosastegt oksemørbrad, balsamico-grillede kejserhatte, glaserede perleløg og pommes Anna smagt til med timian. Hertil rødvins-sauce.

Dessert:

Baileys-fromage med appelsingelé, brændt hvid chokolade og pistacienødder.

Kransekage

NU 449,-

Pris kr. ~~525,-~~ pr. kuvert

Bestilles senest den 26. december på
40 26 06 75

Afhentes inden kl. 14.00 den 31. december

Instruktioner om hvordan maden
færdigtilberedes er vedlagt.

Café Rindbæk