



DELIKATESSBUTIK & BISTRO

Nyårsmeny 2025

780 kr PER KUVERT

Antal ____

CANAPÉ

Firrens laxssnitt

FÖRRÄTT

Hummer och havskräftsskagen på mörkt bröd med crispsallad

VARMRÄTT

Pocherad bergtunga med champagnesås och syltad vit sparris samt potatisterrin
Värm ugnen till 120 grader och värm formen i 10-15 minuter.

ALTERNATIV

Hjortytterfilé med lingonrödvinsås och krämig potatisruller samt chevregratinerad portabello.
Värm ugnen till 120 grader och sätt in köttet i varm ugn 10-15 minuter. Låt köttet vila i 5 minuter innan servering. Koka upp såsen och nappera.

DESSERT

Chokladmousse med bärkompott och citronbiskvi

BESTÄLL EXTRA HUMMER TERMIDORE 280KR STYCK

Värm ugnen till 220 grader och gratinera hummern till gyllenbrun färg.

Beställes senast 30/12