

✓ - NYTÅRSMENU 2019

NYTÅRS MENUEN KAN BESTILLES HELT NED TIL
2 PERSONER.

BESTILLES SENEST 2 DAGE FØR NYTÅR.
UDFØRLIG VEJLEDNING MED BILLLEDER
MEDFØLGER.

HUSK AT FÅ OPLYST AFHENTNINGSTIDSPUNKT.
DET ER MULIGT AT AFHENTE.

12.00 -12.30 -13.00 -13.30 -14.00 -14.30 -
15.00

MENUERNE
KAN BESTILLES BÅDE I AALBORG OG HJØRRING

BEGRÆNSET ANTAL

TAKE AWAY "NYTÅRS MENU" 2019

RØGET LAKS FRA HYTTELS MED
PURLØGSMAYONNAISE, URTER
HYTTEOST, KAPERS, RØDLØG & MALT

DANSK OKSEMØRBRAD MED KARTOFFEL I
BUTTERDEJ, SELLERIPURÈ, SALTBAGT
SELLERI, SYLTEDE LØG & TRØFFELSAUCE

MØRKCHOKOLADE MOUSSE MED ,
KIRSEBÆR, KARAMEL, MANDLER &
MARENGS

INKL. BRØD

295,-

UDVALG AF OSTE, KNÆKBRØD &
KOMPOT 50,-

FRISTENDE TILVALG

Start med Snacks & dip til boblerne pr. person 45,-
½ hummer, citron og mayonnaise 195,-
Østers med citron og viniagrette pr. stk. 25,-
Hjemmelavede petit four 3 stk. 25,-
Kransekagehorn pr. stk. 25,-
Hjemmelaves flødebolle pr. stk. 20,-
Vendia brød lys eller mørk stk. 40,-
Udvalg af oste med knækbrød og konpot 50,-
Natmad: Pølser, ost, oliven & brød pr. person 85,-

DET ANBEFALER VI TIL MADEN

Før maden "Cuvée Royale Brut – Piletier 90,-
Til fisk 2018 Grüner Veltliner – Krems 125,-
Til kødet 2016 Barbera- Reverdito 120,-
Til desserten NV. Spumante - Valsé (75cl) 85
Til kl. 24.00 Champagne Brut – Charpentier 230,-
Hele aftenen Vendia øl fra 30,-
2 l Vendia øl i patentflaske 120,- (Flasken 80,-)

DELIEN ANBEFALER

Frisk bagt Vendia brød
Udvalg af oste
Vendia chokolader
Vendia Kaffe
Vendia The
Peberbidder
Vendia Spegepølser
Færdigretter (Tømmermandsmad)
Røget andebryst
Vine
Øl
Saft
Glas
Porcelæn

✓ Nytårs Take Away