

Nytårsmenu

Traditionen tro, tilbyder Bornholmerriet by Sommer igen i år, at stå for jeres middag til årets sidste dag.

Sørg for hygge, så sørger vi for nem og dejlig mad, til Jer og Jeres gæster.

Snack:

Let starter til dronningens nytårstale: Sprød butterdejs stick med emmentaler, serrano-skinke og dip på krydder kogte kik ærter.

Forret:

Urtebagt filet af torsk med bitre salater, crumble på bacon, citron og karse. Kold hasselnød mousseline, urter og sprød rug flage. Til forret serveres grovbolle, samt smør med røget salt.

Hovedret:

Tournedos af okse med glat creme på selleri og trøffel. Kartoffel flan med citrontimian og ventreche. Lille bund med bagte svampe, skalotteløg og persille. Kraftig kalve sauce på timian og øl fra Svaneke bryggeri.

Oste:

Bornholmsk blåskimmel "Mycella" mild og cremet. Fast, saltet og sprød, Vesterhavssost fra Arla Klassisk og dejlig rød Talleggio. Syltede nødder i glace på portvin, kanel og cognac Bornholmske rugkiks.

Dessert:

Marcipan tærte med kirsebær og chokolade. Cremet toffee og vanilje parfait med masser af korn og smag. Bær, sprødt og blomst.

Alt gøres klar og pakkes, så I skal bruge mindst muligt tid i køkkenet, og bare nyde aftenen i festligt lag.

Der medfølger en udførlig vejledning i hvordan I skal varme og anrette diverse ting, således at I opnår samme kvalitet af retterne, som var I ude og spise på restaurant.

Pris
3 retter

355,-

Snack indgår
i prisen.

Pris
4 retter

395,-

Snack indgår
i prisen.

Afhentning af menu skal ske
mellem kl. 13.00-15.00

Husets
kranscake

med nougat og sølv
til nytårsklokkerne.

25,- kr. pr stk.

Sidste
tilmelding for
bestilling af
menu, er **onsdag**
den 26 dec. 2018
Og minimum
4 pers.

Mad med sjæl, fra hjertet



Nordrup Forsamlingshus
Nordrupvej 130 · 4100 Ringsted
Tel: 51 88 84 14
Mail: info@bornholmerriet.dk
www.bornholmerriet.dk

