

Hvorfor satse på noget andet, når Bornholmerriet by Sommer igen i år, tilbyder at stå for jeres middag til årets sidste dag.

Nytårsmenu

Nytårsmenu for Bornholmerriet by Sommer 2024



Snack til nytårstalen eller som mellem ret i menuen:

Butterdejs stænger bagt med røget paprika, dadel med bacon, 2 små krydrede pølser samt krydret spizy hummus.

Snack følger med til begge menuer.

Forret:

Let cremet suppe på danske persillerødder med små brunoise af vintergrønt og svampe. Brud af torsk bagt med mild sennepsolie og urter. Sprød crouton og karse/spire top samt urteolie.

Dertil grovbolle med godt smør

Hovedret:

Bøf af dansk kalvefilet med bagte danske rødbeder i balsamico og timian. Lille kartoffel/løgtærte på skalotteløg og rødløg bagt med fløde og persille. Glat pure på selleri rørt med brunet smør. Syltede solbær og tæt kalvesauce med grøn peber og urter.

Vores dejlige oste:

2 gode smagsfulde oste fra Danmark.

1. Dansk Vesterhavsost (fast ko mælks ost.)
2. Hvid økologisk kornblomst (Hvid ko mælks ost.)

Tilbehør: Syltede nødder i cognac og vanilje, syltede oliven samt Bornholmske rugkiks.

Dessert:

Fed chokoladebrownie bagt med bailey, profiterole med praline og crumble. Syrlig parfait på skovens syltede bær. Coulis på brombær og sprød chokolade.

Husets kransekage: Bagt med nougat og sølv til nytårsklokkerne, kan tilkøbes til 40 kr. pr pers.

Sidste tilmelding for bestilling af menu, er
mandag den 23. december 2024.

Minimum bestilling er 4 pers.

Afhentning mellem kl 11-14.00,
samt betaling på dagen.

Bestilling telefon hos
Peter Sommer på tlf. 5188 8414

PRIS
3 retter
455,-
Snack
indgår i pris

PRIS
4 retter
495,-
Snack
indgår i pris

Mad med sjæl, fra hjertet



Nordrup Forsamlingshus
Nordrupvej 130 · 4100 Ringsted

Tel: 51 88 84 14

Mail: info@bornholmerriet.dk
www.bornholmerriet.dk

