

# Nytårs Menu 2018

---

## Forretter:

- Koldrøget laks m/ kvædekompot.
- Mini vandbakkelse m/ krebsehalesalat.
- Fuldkorns rødbedevaffel m/ peberrodscreme & rostbeef.
- Røget kalkun m/ syltet rødløg på salatbund.
- Langtidshævet brød & smør.

## Hovedret:

- Boeuf af kalvemørbrad.
- Små svampe-/kartoffel- gratin m/ baconsvøb.
- Cremet svampesauce.
- Salat m/ marineret blomkål, æbler, blåbær & saltede mandler.

## Dessert:

- Kransekage m/ kokostop.
- Brownie m/ karamel & pekannødder.
- Fraglite roulade m/ hvid chokolade & bær.

**Pris pr. kuvert kr. 399,-**

Minimum 4 kuverter.

Som altid laver vi et begrænset antal nytårsmenuer - så derfor vent ikke for længe med at bestille!

**Ring og bestil: tlf. 87 61 01 01**

Afhentning skal ske den 31. dec. mellem kl. 13.00 og kl. 15.00 hos Madkunstneren, Lundvej 6, 8800 Viborg.