

...VI BRINGER UD...

NYTÅR 2022

LUXUS

Velkomst snack:

Lækre små anretninger serveret på sød briochebund lige til at stille på bordet...

- Rosastegt kalvecuvette m/syltede rødæg
- Carpaccio med asparges, pesto og balsamico
- Hjemmelavet skaldyrssalat

Forret:

Lækker varmrøget laks med sprød malt, hjemmelavet urtemayo, grøntsags crudité & perler

Friskbagt brød og smør

Hovedret:

Lækker modnet oksemørbrad på bund af selleripuré med hjemmelavet rødvinssauce. Hertil bagekartoffel med krydderurtefyld og smagfuld salat med friske figer, bær og ferskner vendt i en hjemmelavet hindbærneddedressing.

(vejledning medfølger - nemt at gå til!!!)

Dessert:

- Aperol spritz dessert med hvidvinsterner
- Hyldeblomstmousse med Gin på mørdejsbund
- Skovbærmousse på chokoladebund med knas & bær

Til kaffen:

-Petit four & kransemix

Pris pr. Kuvert 498.-

Bestilling modtages senest 29. dec.

Frk.Kejser's Nytårs menu!

Bestillinger modtages på:
23 10 00 90 / info@frk-kejser.dk

NYTÅR 2022

Forret:

Lækker varmrøget laks med sprød malt, hjemmelavet urtemayo, grøntsags crudité & perler

Friskbagt brød og smør

Hovedret:

Lækker modnet oksemørbrad på bund af selleripuré med hjemmelavet rødvinssauce. Hertil bagekartoffel med krydderurtefyld og smagfuld salat med friske figer, bær og ferskner vendt i en hjemmelavet hindbærneddedressing.

(vejledning medfølger, nemt at gå til!!!)

Dessert:

- Aperol spritz dessert med hvidvinsterner
- Hyldeblomstmousse med Gin på mørdejsbund
- Skovbærmousse på chokoladebund med knas & bær

Pris pr. Kuvert 398.-

...VI HAR VINEN...

Aperitiffen til velkomsten

Chardonnay til forretten

Zinfandel til hovedretten

Frisk og sød vin til
desserten

Boblerne til nytåret!!!

Pris pr. Flaske 100.-