

NYTÅRS VEGETAR MENU

Vejledning

**Tænd ovnen på 180 grader
- alle sorte bakker kan gå i ovnen**

BRØDPAKKE

Husets brød, hertil en haydari tapenade og en basilikum tapenade

1. Kommer klar til servering.
Brødet kan lunes inden servering

FORRET

Sprød risottokugle på syltet fennikel, Rugbrødschips og avocadocreme top af dild

1. Anrettes kold på en tallerken

MELLEMRET

Porre/Feta/Selleritærte med rucola, trøffelmayonnaise, ristede mandler & vesterhavsost

1. Tærten lunes 15 min. i ovnen.

HOVEDRET

Vegetarian Grillet no meat beef vendt i friske krydderurter.

Fransk kartoffelgratin med top af tomat, glaserede rodfrugter med øko ristede hampefrø.

Bordelaise sauce på finthakkede skalotteløg, champignon & frisk timian

1. Forvarm ovnen på 180 grader
2. Lun Vegetarian No meat beef i 15min.
3. Lun kartoffelgratin i 25 min.
4. Lun de glaserede rodfrugter i 10 min.
5. Sauceen lunes i en gryde ved lav varme.

DESSERT

Bavarois konditorkage med hindbær - og citronmousse på mandelbiscuit, pyntet med hindbær, på gitter af cremet karamel samt crumble med guldstøv

1. Anrettes kold på tallerken

Valgfri natmad

Byg-selv sliders

Bollen lunes i ovnen

Kyllingfilet lunes i ovnen

Børnemenü

Kyllingespyd & hakkebøf

Lunes i ovnen ved 180 grader i 10 min.

Velbekomme og godt nytår

