



Restaurant Hestkøbgaard

## NYTÅRS MENU 2011

Nytåret nærmer sig og endnu en uforglemmelig aften er i vente. For at du kan nyde aftenen med dine gæster, har vi lavet en traditionel og helt igennem hjemmelavet menu, som bare skal bestilles, afhentes, luges og anrettes.

Der medfølger udførlig opskrift, så du kan servere perfekt og flot mad, uden at stå i køkkenet hele dagen

### ~Forret~

Hummer bisque tilsmagt m. cognac  
Rimmet/bagt torsk, æble, mandel & krydderurter

Hertil hjemmebagt kuvertbrød

### ~Hovedret~

Oksemørbrad m. Madagascar pebersauce tilsmagt m. Dijon  
Hertil Pommes Anna & bagt Pie m. svampe samt syltede rødøg

### ~Dessert~

Lun Chokolade Fondant m. vanilje parfait & cremet karamel

### ~Til kaffen~

Hjemmebagt kransekage

Der medfølger 2 stk. appetizers pr. person, der kan nydes som en lille "vente" snack, eller som en ekstra mellemret.

**Pris for menu inkl. kransekage**                      **350,- pr. person**

**Pris for tilkøb af ost**                                      **50,- pr. person**

2 stk. oste; Lagret Emmentaler & Skt. Clemens m. sødt & salt samt hjemmebagt brød

Bestilling på tlf. 45 81 32 14, eller på mail [dan@hestkoebgaard.dk](mailto:dan@hestkoebgaard.dk)  
Inden d. 26. december

Afhentning nytårsaftensdag imellem 11.00 og 15.00