

Nytår 2023



Forret

Grov laksemousse af Cocottens hjemmerøget laks
rørt med krydderurter, anrettet på salat med citrus mayo og tigerrejer

Hovedret

To medaljoner af kalvemørbrad
med saute af blandet piment vendt med
persille og stegte grønne asparges, hertil
grov kartoffelmos med rodfrugter smagt til
med sennep og purløg samt rødvinsglace

Dessert

Mangomousse på chokoladebund
med vaniljeparfait og marineret frugt, hertil
passionsfrugt coulis

Vegetar/Veganer

Forret - Auberginetartar
med friske krydderurter og vinaigrette,
hertil brød

Hovedret - Soyabønnebøf
med saute af blandet piment vendt med
persille, stegte grønne asparges, hertil
ajvarkartofler og urtesauce (lavet på
havremælk)

Dessert - Chokolade/dadelkage
med vegansk is og marineret frugt

3 retter
Pris pr. person
kr. 369,00

Tilkøb

Kransekagetoppe
med chokoladebund

2 stk. kr. 35,00

Bestilles inden d. 22. december

Afhentes på Cocotten d. 31. december
mellem kl. 13-14. Hovedret skal opvarmes –
beskrivelse medfølger.

Børnemenü

1 stk. kyllingespyd og
1 stk. frikadellespyd
hertil stegte kartofler og
grønsagssnack med ketchup.

Kr. 85,00 pr. barn

Vaniljeparfait
med chokoladesauce,
frisk frugt og vafler

Kr. 40,00 pr. barn