

Nytårsmenu

20
25

FORRET

Laksetimbale med urtecreme, pyntet med tigerrejer vendt med citron, hvidløg og dild. Inkl. brød og smør.

HOVEDRET

To medaljoner af kalvemørbrad med blandet sorter af stegte svampe med løg, piment og timian hertil broccoliasparges, kartoffeltårn med bacon og rødvinssauce.

DESSERT

Fragilitétårn med hvidchokoladecreme og rabarber hertil vaniljeparfait med daim kugler samt marinerede frugt.

3 retter
Pris pr. person

kr. 419,00

VEGETAR/VEGANER

Forret: Jordskokkesuppe med chips og persilleolie.
Inkl. brød og smør.



Hovedret: Stegt blomkål med grillet grønt hertil broccoliasparges, ovnstegte kartofler og urtesauce.

Dessert: Chokoladekage med æbler og creme, hertil vegansk is og marinerede frugt.

3 retter
Pris pr. person

kr. 375,00



TILKØB

Hjemmebagt Kransekage dybbet i chokolade.

2 stk. kr. 55,00

Bestilles senest d. 17. december
Afhentes på Cocotten d.31.
december mellem kl. 12.00/13.00.
Hovedret skal opvarmes inden servering – beskrivelse medfølger.

BØRNEMENU

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

Kr. 110,00 pr. barn

Vaniljeparfait
med chokoladesauce, frisk frugt og
vafler.

Kr. 49,00 pr. barn