

Nytårsmenu


Cocotten
- mad der smager

Forret

Cocottens hjemmerøget laks, med fennikelsalat tilsmagt med citrus, hertil mayo, brød og smør.

Hovedret

To medaljoner af kalvemørbrad med saute af piment vendt med persille, ovnbagte gulerødder med krydderurter hertil kartoffeltårn med bacon og timianskysauce.

Dessert

Citrontærte med lemoncurd og marengs på toppen, hertil vaniljeparfait pyntet med pistacienød og chokolade samt marinerede bær a part.

3 retter
Pris pr. person
kr. 425,00



Vegetar

Forret: Blomkålssuppe med crunch på toppen, hertil brød.

Hovedret: Stegt polenta med soltørrede tomater og oliven, hertil svampe, kartoffel og sauce Glace.

Dessert: Citrontærte med lemoncurd og marengs på toppen, hertil vaniljeparfait pyntet med pistacienød og chokolade samt marinerede bær a part.

3 retter
Pris pr. person
kr. 375,00



Tilkøb

Hjemmebagte Kransekage-toppe dybbet i chokolade.

2 stk. kr. 55,00

Bestilles senest d. 18. december

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

Børnemenü

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