

# Mortensaften den.10 November

## Menu.

Forret.: Reje cocktail m/ flutes og smør.

Hovedret.: ¼ And m/ rødkål, brunede kartofler, hvide kartofler, franske kartofler, asier og gammeldags ande sovs.

Dessert.: Citronfromage m/ flødeskum.

Pris pr kuvert 198,- Også ud af huset ☺ Bestilling senest onsdag den. 7 November, på tlf. 22799111

# Juleaften den. 24 December.

## Gør det nemt.

Juleaften menu ud af huset, afhentes senest kl 1730 den. 24 December 2018.

Forret, vælg mellem.: Reje cocktail m/ flutes og smør. Eller.: Røget laks på salatbund m/ rejer, dressing, flutes og smør.

Hovedret.: ¼ And m/ rødkål, brunede kartofler, hvide kartofler, franske kartofler, asier og gammeldags ande sovs.

Dessert, vælg mellem.: Citronfromage m/ flødeskum. Eller.: Flamberede Figner i perno m/ is.

Pris pr kuvert 198,- Bestilles senest onsdag den. 19 December, på tlf 22799111

# Nytårsaften menu.

Afhentes på dagen, senest kl. 1500.

Leveres i kølekasse, delvis klargjort og med opskrift.

Forret.: Hvidvins dampede hummerhaler m/ hvidløg, dill, flutes og grovsaltet Læsø smør.

Mellemret.: Cremet vildtsuppe m/ røget råvildt og svampe, fransk kommenbrød og rørt rygeost.

Hovedret.: Tornados af oksemørbrad fra Himmerlands kød m/ råstegte kartofler, garniture og bearnaise sauce.

Dessert.: Appelsin triffel m/ råcreme og chokolade.

KL. 2400.: Kransekagetoppe og fyldt chokolade.

Pris pr kuvert 498,- Min 2 kuverter.

Bestilling senest mandag den. 17 December på 22799111