

Nytårs menu (kun takeaway)

Nytårs menuen afhentes på osloplads den 31 inden kl 15, alt er lige til at gå til der medfølger instruktioner å de få til der skal varmes eller på anden måde tilberedes, forventet at spendere 30 minutter i køkkent max, men tag et ekstra glas med så går tiden hurtigt.

Mimimum 4gæster

450dkr pr gæst

Snacks

Saltede mandler til velkomst drikken

Rimmet torsk - rullet om vinterens krydderurter – emulsion af yuzu & oliven

Forret

Fiske terrine m. lys fisk, hummer og braiseret fennikel, hertil hummer fumé monteret med lidt for meget smør

Hovedret

Okse bavette stegt rosa – pommes anna med manchego og trøffel aroma – rødvins glace – aubergine og timian kompot

Oste

3 stk fra den europæiske union – sprødt og sødt hertil

Dessert

Hvid chokolade panna cotta – brøndt hvid chokolade – tørrede bær – espresso og vanilje sirup