



NYTÅRSMENU 2018

“Gourmet i eget køkken” – Vendia Take Away

Til nytårsaften har vi sammensat en elegant gallamenu, som vi sælger ”ud af huset” til min. 2 personer. Alle retterne er klargjort af vore kokke og kræver kun ganske lidt tilberedning hjemme i køkkenet. Udførlig vejledning følger med. Der kan tilkøbes en vinmenu, som skræddersyet til menuen. Der er også mulighed for at tilkøbe andre lækkerier, som er med til at fuldende den perfekte aften.

Snacks

4 spændende snacks med mayo og friskost med urter

Forret

Bagt torsk med skaldyr i cremet suppe med blød og sprøde rodfrugter med dild

Mellemret

Skiver af røget andebryst, med, Karl Johan-mayo, balsamico løg, og sprøde svampeflager med havsalt

Hovedret

Dansk oksemørbrad med selleripuré, kejsrerhat, gulerod, kartoffel i butterdej og sauce aroma

Dessert

Hvid chokoladecreme med æble, vanille, lun marcipankage og æble is

**4 retter inkl. velkomst snacks og brød
395,-**

Bestilling på telefon 98 92 22 29 eller info@bryghusetvendia.dk.

Bestilles senest den 29-12-2018. Begrænset antal – først til mølle.

Husk at få informeret afhentningstidspunkt. Maden kan afhentes på følgende tidspunkter:

12.00 – 12.30 – 13.00 – 13.30 – 14.00 – 14.30 – 15.00

Vinmenu

“Bobler” til snacks/evt. østers – NV. Cremet de Bourgogne Charles Pelletier – 75 cl. pr. fl. 90,-

Hvidvin til forret og mellemret – 2014 Morillon Blanc – 75cl. pr. fl. 150,-

Rødvin til hovedret – 2013 Roulepiere, Côtes du Rhone, Pierre Amadieu, Gigondas – 75 cl. pr. fl. 125,-

Dessertvin – 2009 Muscat de Rivesaltes, Vingrau “Vintage” – 50 cl. pr. fl. 125,-