



NYTÅRSMENU 2019

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

Sprøde peberflager - Tomatiseret flæskesvær - Ølstikker med purløg - Tørret grisefilet - Ostecreme - Urtecreme

Forret

Bagt torsk med skaldyrssuppe, hummerhaler, jordskokkechips og syltede strandurter

Mellemret

Røget dyrekølle med "rødbedesalat", sprød rødbede og syltede bølgehatte og svampecreme

Hovedret

Dansk oksemørbrad med persillerod og puré, bagt løg, urtegratineret pommes Anna og rødvinssauce

Dessert

"Gateau Marcel" – Mørk chokoladecake med saltkaramel, vanilleis og kirsebær

**4 retter inkl. velkomstsnavns og brød
395,-**

Bestilling på telefon 98 92 22 29 eller info@bryghusetvendia.dk.
Bestilles senest den 29-12-2019. 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 – NV. Cremen de Bourgogne, Charles Pelletier 75 cl. – pr. fl. 95,-
Hvidvin til forret – 2017 Morillon Blanc 75 cl. – pr. fl. 150,-
Rødvin til mellem- og hovedret – 2017 Roulepie, Côtes du Rhone, Pierre Amadieu, Gigondas 75 cl. – pr. fl. 135,-
Dessertvin – 2014 Muscat de Rivesaltes, Vingrau "Vintage" 50 cl. – pr. fl. 135,-
NV. Champagne Charpentier 75 cl. – pr. fl. 225,-