

# Vendia Take Away

## Nytårsmenu 2020 - Gourmet i eget køkken

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

Peberflager - Tomatiseret flæskesvær - Maltflager med havgus - Tørret grisefilet - Ostecreme - Urtecreme

### Forret

Bagt torsk med skaldyrssuppe, hummerhaler, "persille" og syltede strandurer

### Mellemret

Glaseret grisebryst med svampe, aioli og sennepskål

### Hovedret

Bøf af dansk oksemørbrad og "løgtærte" med parmesan, stegt portobello, Pommes Anna og madeira sauce

### Dessert

Mørk chokoladecake med marengs, karamelmousse med stout, karamelflager, blommer og vanille

**4 retter inkl. velkomstsnavs og brød**

**395,-**

**Emballagedepositum pr. person 25,-**

***Depositummet tilbagebetales ved returnering af rengjort emballage, inden en uge efter afhentning.***

Bestilling på telefon 98922229 eller [info@bryghusetvendia.dk](mailto:info@bryghusetvendia.dk)

Bestilles senest d. 29-12-2012

Begrænset antal - først til mølle.

Husk at få informeret afhentningstidspunkt

Maden kan afhentes på flg. tidspunkter

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

### Tilkøb

Østers pr. stk. **25,-**

Caviar pr. 30 g. **400,-**

Caviar pr. 50 g. **550,-**

Kransekage "lille nøddehorn" pr. stk. **20,-**

Hjemmelavede chokolader 3 stk. **30,-**

Hjemmelavede flødeboller pr. stk. **25,-**

Udvalg af europæiske gårdoste pr. person **65,-**

Natmad – lille udvalg af europæiske pølser og oste med lækkert tilbehør pr. persen **85,-**

Husk at bestille øl til festen i vores 2-liters flasker. Flasken koster 80,-. En opfyldning af 2 liter valgfri øl **120,-**

Vendia flaskeøl, pr. stk. **30,-**

### Vinmenu

"Bobler" – Vin til snacks/evt. østers – NV. Crémant de Bourgogne – Charles Pelletier 75cl. - pr. fl. **95,-**

Hvidvin til forret ret 1 & 2 - 2019 Morillon Blanc - 75cl. - pr. fl. **150,-**

Rødvin til ret 3 - 2018 Roulepieuvre, Côtes du Rhone, Pierre Amadieu, Gigondas 75 cl. pr. fl. **135,-**

Dessertvin til ret 4 – 201 y Muscat de Rivesaltes, Vingrau "Vintage"- 50 cl. pr. fl. **135,-**

NV. Champagne Charpentier 75 cl. pr. fl. **225,-**

**BESØG OGSÅ VORES DELI – SVINGET 4, 9800 HJØRRING – VI HAR MANGE LÆKRE SPECEALITETER.**