



MENUKORT.DK

TAASTRUP DINÉR

DIN FEST & FROKOST LEVERANDØR

HER ER VORES 2019 NYTÅRS-MENUER

KOMBINÉR SELV NYTÅRSMIDDAGEN

... SÅ DEN PASSER PRÆCIS TIL JERES SMAGSLØG

VÆLG 2 RETTER FOR 299,- KR.

VÆLG 3 RETTER FOR 359,- KR.

VÆLG 4 RETTER FOR 409,- KR.

VÆLG 5 RETTER FOR 449,- KR.

APPETIZER

... Lækkerier til nytårstalen når den første champagne åbnes

Italiensk Tapas Fad

Forskelligt spændende italiensk charcuteri anrettet med de klassiske specialiteter fra det italienske køkken samt vores hjemmelavede pesto & tapenade. Her til sprøde bruchetta brød og vores hjemmebagte rosmarin foccacia.

FORRETTER

... Flot anrettet og klar til at lægge på tallerken og servere

Vores populære NytårsHummer

Stor friskkogt hummer anrettet i egen skal med rigeligt af vores gode skaldyrstfyld og det flotte halestykke på toppen. Her til friskbagt flutes & smør. [MERPRIS FOR HUMMER 99,- KR.]

Kammuslinger fra egen rygeovn

Serveres på salturt med en pisket creme fraiche med havtorn samt syltede havtorn & jordkok chips. Her til sprøstegt mallbrød m/ tangsalt.

HOVEDRETTER

... Som kræver ganske lidt tilberedning før servering (er i 5 personer eller flere leveres kødet som hel steg)

Oksemørbrød

Serveres med en kraftig sauce Espanole og Pommes Anna m/ timian. Her til brændt palmekål, persillerodspure bagt i rødløg og rysteribs på ranke.

Krondyrfilet

Serveres med vildt-flødesauce og små ovnbagte kartofler. Her til en hårdt grillet stor portobello m/ fyld af unika kry samt en lun salat af rosenkål blade, solbærsyltet pære & valnødder glaseret i honning & balsamico.

2019

DESSERTER

... Der let anrettes til en festlig afslutning på nytårsmåltidet

Panna Cotta

Basilikum Panna Cotta med vanilje - serveres med en chutney af tomat & kanel samt saltede bagte mandler & brændt hvid chokolade.

Ostetallerken

3 lækre oste for kendere som serveres med vores populære dessertpesto af tørrede bær & nødder samt honningmarinerede abrikoser, små niqoise oliven og hjemmebagt kerneknækker.

Kransekage

3 slags hjemmebagt kransekagekonfekt med chokoladebund. Nougat m/ mandel - Orange m/ cocktailbær - Kahlua m/ pekannød.. perfekt både til kaffen og til rådhusklokkerne kl. 24:00



DEN KLASSISKE NYTÅRSMENU

... ANRETTET PÅ FADE OG KLAR TIL AT SÆTTE PÅ BORDET - DOG SKAL HOVEDRETTE LIGE LUNES - OG ISEN I FRYSER

Klassisk Kold Laks

Hvidvinsdampet nordsø laks - flot pyntet med et væld af rejer, æg, kaviar, asparges & krebshealer. Her til vores populære sauce verte samt flutes & smør.

À la Beuf Bearnaise

Grillet okse- & svinemørbrød serveres med tomatiseret bearnaise og små ovnbagte kartofler m/ hvildløg samt en blanding af fine ærter & sukkerærter med perleløg & bacon.

Is & Frugt

Hjemmelavet vaniljeis m/ nødde- & chokolade- chunks. Fyldes med frisk frugt og serveres med nougatvafler og nytårs fyrværkeri.

PRIS PR. PERSON 299,- KR.

(MINIMUM 15 KUVETER)

NYTÅR 2019

Vi udleverer nytårsmenuer den 31. mellem klokken 12 => 14 og vedlægger selvfølgelig en 'køreplan' til den sidste tilberedning/finish i køkkenet

Smørrebrød kan bestilles til udlevering mellem klokken 10 => 12

Desuden kan der bestilles fra vores øvrige store menukort - dog denne dag + 15%