

Nytårs menu

Gratværk*

Vil du slutte året af med manér, så har vi på Gratværk sammensat en velsmagende nytårsmenu af høj kvalitet, som du nemt og hurtigt kan servere for dine gæster.

Vores kød er fra fritgående dyr, vores råvarer er så vidt muligt økologiske og alt er lavet fra bunden – det garanterer vi kan smages.

Lad os sørge for en 4 retters nytårsmenu med både snacks til nytårstalen og kranssekage til når klokken slår 12, så det eneste du skal sørge for er, at invitere nogle dejlige gæster til årets sidste aften.

SNACKS TIL NYTÅRSTALEN

Sprød risottokugle med ansjos mayonnaise
Snackpølser af økologisk frilandsgris
med oliven tapenade
Butterdejssnegle med svampe concassé

FORRET

Hjemmerøget laks med syltet knoldselleri,
bladselleri crudité, knoldselleripuré
og muslingefumét

MELLEMRET

Hummerbisque på Læsø Jomfruhummer
med kammusling, syltet grøn tomat relish
og grøn urte olie

HOVEDRET

Oksetykstegsbøffer af Nordjysk Naturkvæg med
syltede østershatte, bagte løg, løgpuré, timian
kartofler og kraftig gastrique sauce
med tapioka perler

DESSERT

Gateau Marcell overtrukket med chokolade
og nødder med havtornscreme

NÅR KLOKKEN SLÅR TOLV

Hjemmebagt kranssekage

PRIS PR. MAVEN KUN 475,-

.....
*Skal bestilles senest 25. december kl. 12
(med forbehold for udsolgt)*

*Afhentning 31. december
(tidspunkt tilddeles,
da der afhentes i interval)*
.....

Gratværk*

Havnegade 7a, 9900 Frederikshavn
Tlf. 88 63 88 73
restaurantgratvaerk@gmail.com
restaurantgratvaerk.dk