

Højelse Vinkælder

& selskabslokale

NYTÅRSMENU 2024

Vi har gjort os stor umage, og glæder os til at tilberede en fantastisk nytårsmenu. Vi har sørget for, at alt er helt klar til en smuk servering – så I bare skal koncentrere jer om at nyde aftenen.

APPETIZER

Cremet **Rillette af smørdampet torsk** og håndpillet rejer, krydderurter og syltet løg – anrettet i flot muslingeskal klar til at servere.

FORRET

Flødelegeret **muslingesuppe** med smørbagt kammusling – krydderurteolie i pipetter og friske krydderurter. Små hjemmelavet kuvertbrød, bagt med havre og øl. Hertil pisket brunet smør med ramsløg.

HOVEDRET

Langtidstilberedt **oksemørbrad** – Pommes Anna med timian og skalotteløg – Sprøde grønsager med Pancetta og stegt grønkål. Hertil reducerede fond med smør og ribs.

DESSERT

Smuk **Ambertærte** med blød karamel – Vaniljeparfait i små glas – Braiseret ananas med rom og varme krydderier.

Kærlig hilsen Lena og Aage Lundager

BESTILLING: På tlf. 2617 0606 / 2540 2212
eller **mail: lena@hoejelsevinkaelder.dk**

Menu og vine kan afhentes på vores adresse d. 31.12. 2023 mellem kl. 10.00 og 14.00, hvor vi i lighed med tidligere år byder på et glas nytårschampagne

4 RETTER

KUVERT PRIS

499,-

min. 2 kuverter