

Restaurant Cavallini laver igen i år en lækker gourmet nytårsmenu.

2017-2018

Nytårsmenuen

4 lækre retter inkl. Kransekagen til nytårsskålen

Tilberedningsvejledning. Medfølger, Tænd ovnen på 200 grader

Menuen er som følger:

1. Den moderne forret med et touch

Torsk-rejer-chili

1. Nytårstorsk stegt, med bacon serveret med stegte tigerejer hertil mild chili aioli med sennepsmag, hertil lækker brød, med topping a la bruchetta, citron, pynt: dild og persillefrit

2. MELLEMFORRET

Fasan-vesterbhavshavtorn-portvin

Fyldt fasanbryst ombundet med Serano skinke hertil havtornmarmelade, portvin skysauce, og anrettet med rødløg, sprød bacon og smørstegt rugbrød

3. HOVEDRET

DK Kalv - svampe - Rødder - rødvin

Stegt kalvefilet, som steak, ragout af rodfrugter, samt ovnstegte kartofler blandet med stegte svampe hertil lækker rødvinssauce

4. DESSERT

Cupcake surprise

Bær - fromage - crumble - nødder og sødt og salt

5. Til nytårsskålen Kransekage konfekt

Prisen for denne fantastiske nytårsmenu er 388 kr. pr. kuvert

Afhentning nytårsaftensdag mellem kl. 13.00 og 15.30. på adressen for restauranten

Se også vores menuer til alle arrangementer hele året på www.cavallini.dk

Rigtig god appetit et lykkebringende Nytår, Ønsker Restaurant Cavallini v/Gitte og Jan

Restaurant Cavallini laver igen i år en lækker gourmet nytårsmenu.