

Restaurant Cavallini laver igen i år en lækker gourmet nytårsmenu.

**4 lækre retter og Nytårskransekage**

Menuen kan holde hele aftenen og er lige til at lune og anrette,

vi har sørget for alt er klar til opvarmningen hjemme ved jer selv, vi medsender en kørevejledning med alle informationerne

omkring hvordan det tager sig mest lækkert ud.

Vi kører igen i år, princippet først til mølle, da vi kun kan lave et begrænset antal kuverter

Menuen kan afhentes nytårsaften fra kl 15-17 på Cavallini gl. Færgevej 25 Vilsund eller efter aftale.

**Foret**

Fløde-Hummerbisque med Hummerstykker og rimmet torsk, og hertil lunt brød

**MELLEMM FORRET**

Torsk – Rødbede – Bacon

Friteret durum (NYTÅRS) torsk, marineret rødbeder, pebberod og bacon crumble, pyntes med Dijon creme

**HOVEDRET**

Oksemørbrad – Rødder – Portvin

Grillet marineret bøf af oksemørbrad , stegte guleroder, ristet svampe, bønner ombundet med bacon,

Langtidsstegte tomater, hertil Ovnstegt timian kartofler, drue-portvins flødesauce

**DESSERT**

Citron – blåbær –sødt og salt

Fromage af citron/blåbær, anrettet på bund af orio black pyntet med sukkerglaseret let saltede nødder og ladyfinger

Til nytårsskålen Kransekage konfekt

Alt dette for kun 388 kr pr kuvert

Menuen kan bestilles ved at ringe på tlf. 97710606, eller på mail: [gitte@cavallini.dk](mailto:gitte@cavallini.dk)

Med ønsket og at i må få en dejlig jul samt et lykkebringende Nytår

Ønsker Restaurant Cavallini v/Gitte og Jan

Restaurant Cavallini laver igen i år en lækker gourmet nytårsmenu.