

Restaurant Cavallini laver igen i år en lækker gourmet nytårsmenu.

NYTÅRSMENUEN 2021-2022

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. 14-16 på Cavallini gl. Færgevej 25 Vilsund eller efter aftale.

Snacken til dronningens nytårskål

Butterdejsskal med stenbiderrogn, pyntet med citronolie mayonaise

Rugbrødchips med røget Hellefisk og pyntet med Purløgscreme og radise

FORRET

SUPPEN I ÅR

Skaldyrs bisque (lavet på rejer og hummer) serveres med Rejer og Stenbiderrogn. smørsauteret forårsløg, og Fennikel og stænkes med persille og røget paprikaolie og hertil lunt brød

MELLEMM FORRET

Nytårstorsken

Nytårs Torsk - Bacon - rødbede

Friteret durum torsk, ombundet med bacon, marineret med grillet citronsaft og gratineret med sennep, pebberods crumbl, serveret med honning glaseret rødbeder, pyntes med sprøde kartoffelchips og Dijon creme

HOVEDRET

OKSEKØD NÅR DET ER BEDST OG PORTVIN

Oksefilet – Rødder – Portvin

Rosa stegt grillet marineret bøf af Oksefilet, mix af stegte guleroder, ristet pastinak, og ristet svampe, og lækre stegte/små kartofler, hertil portvins flødesauce med vinterkantareller

Restaurant Cavallini laver igen i år en lækker gourmet nytårsmenu.

Restaurant Cavallini laver igen i år en lækker gourmet nytårsmenu.

DESSERT

HUSETS SPECIALITET, SÅ GOD SÅ MAN GLEMMER HELT KAFFEN !!

Duo dessert Fromage af citron/blåbær, anrettet på bund af orio black pyntet med sukkerglaseret nødder/

Cheesecake med friske jordbær

Alt dette for kun 388 kr pr kuvert

Menuen kan bestilles ved at ringe på tlf. 97710606, eller på mail: 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.