

Restaurant Cavallini laver igen i år en lækker gourmet nytårsmenu.

NYTÅRSMENUEN 2022-2023

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

Som altid lidt lækkert til at starte med som

Er snacken til Dronningens nytårskål

Butterdejsskal med Stenbiderogn, pyntet med citronolie mayonaise

Rugbrødchips med Røget laksecrème og radise

Saltbagte mandler

FORRET

Suppen i år

- 1. Skaldyrs bisque serveres med syltet rejer, fennikelcrudité og purløgsolie.
- Hertil Lækkert italiensk brød, og sydesaltet pisket smør.**

Nytårstorsken i år

- 2. Torskefilet Ombundet med bacon, stegt, hertil en Dijoncreme, Rødbede i honning, bacon og Peberrods topping, pyntes med Persille toppe, serveres med Sprøde kartoffelchips**

Restaurant Cavallini laver igen i år en lækker gourmet nytårsmenu.

Restaurant Cavallini laver igen i år en lækker gourmet nytårsmenu.

Smagsbomben i år

- 3. Kryddermarineret Dansk Kalvefilet, grill stegt som Steak, serveres med kartoffel gratin tilsmagt med Vesterhavs ost, og trøffel olie, sprøde vinter gulerødder, og saltbagt Selleri, serveres med en portvinsflødesauce**

Årets søde og sprøde indslag

- 4. Chokoladevariation blød og sprød med Blåbær og nøddeknas.**

Pris per person 455 pr. person.

Menuen kan bestilles ved at ringe på tlf. 20220622, eller på mail:
gitte@cavallini.dk

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

Ønsker Restaurant Cavallini Catering v/Gitte og Jan

Restaurant Cavallini laver igen i år en lækker gourmet nytårsmenu.