



Nyår 2022

Allt är förberett av oss och är lätt att avslutas hemma med hjälp av våra instruktioner

Nyårsmenyn hämtas på Kungsmarken på nyårsafton mellan 10:00-12:00

Utkörning kan ordnas mot en avgift på 195 kr inom Lund och Södra Sandby

Boka via mail senast 28/12 och glöm inte att välja vilken varmrätt ni önskar

525kr/pp 3-rätter inkl. aptitretare & pralin

Aptitretare

Anklevermousse med svart tryffel och petit choux

Krustad fylld med hummersallad och citronsyrad silverlök

Brödservering

Brioche med vispad brynt smör

Förrätt

Löjrom med bakad cremé på jordärtskocka samt krispig jordärtskocka, citruspärlor och fänkålspollen

Vegetarisk

Bakad cremé på jordärtskocka samt alger, krispig jordärtskocka, citruspärlor och fänkålspollen

Varmrätt

Hjort

Hjort, sadel och tryffelsalsiccia, med mägsky, glacerad persiljerot samt vispad mandelpotatispuré smaksatt med örter och gratinerad med Wrångbäck

Gös

Kryddgravad gös med smörsås, glacerad persiljerot samt vispad mandelpotatispuré smaksatt med örter och gratinerad med Wrångbäck

Vegetarisk

Glacerad persiljerot med rättviksärta, smörbakad rotselleri samt vispad mandelpotatispuré smaksatt med örter och gratinerad med Wrångbäck

Dessert

Variation på persika med vitchoklad från Malmö chokladfabrik samt karamelliserad mandel och citron

Pralin

"After eight

