

Westergaards Hotel

Nytårsmenu 2024

Forret

Tuntatar med syrlige grøskar, citrus og urteolie.
Sesamcrackers og sennepsspirer.

Mellemret

Saltet og bagt torsk.
Økologiske beder, balsamico sirup og sprødt hønseskind.
Syrnet fløde med peberrod og rogn.

Hovedret

Farseret kalvefilet med fjerkræ og timian.
Purerede jordskokker, syltede bøgheatter og confiterede kartofler.
Trøffelsauce.

Dessert

Hasselnøddekage.
Mousse på passion, vanilje og hvid chokolade.
Mangoparfait og marengs.

Pris pr. person: kr. 495,-

Inkl. friskbagt surdejsbrød.

Mulige tilkøb:

Fem hjemmelavede søde indslag:

Macarons, fyldt chokolade, abrikosflæsk, flødekaramel med havsalt samt flødebolle med
vanilje og tonkabønne.
Pris pr. person: 95 kr.

Saltede snacks – velegnet tilbehør til nytårsboblerne:

Pris pr. person: 55 kr.

Udvalgte vine og bobler, afstemt ift. menuen:

Kontakt hotellet for muligheder og priser.

Bestillinger skal være os i hænde senest den 29. december. Afhentning sker på Westergaards Hotel den 31. december mellem kl. 12:00 og 14:00.

Menuen kræver blot en let, afsluttende tilberedning, inden den er klar til servering. Veludført beskrivelse medfølger, så selv den mindst køkkenkyndige kan opnå et tilfredsstillende resultat.