

Westergaards Hotel

Nytårsmenu 2025

Forret

Saltet kammusling i peberrodsfløde og vanilje
Sprøde agurker, citrus, radissespirer

Mellemret

Vesterhavskylling i pres med masser af friske urter og grov sennep
Økologiske beder, balsamico sirup og sprødt hønseskind.
Syrnet fløde med peberrod og røgn.

Hovedret

Tournedos af dansk kalv
Grillet rødde, cremet hokaido græskar, syltede grønsager
Madeira sauce med timian og trøffel

Dessert

Kokosmousse med geleteret havtorn
Mandelmazarin, tuilles og myntesukker

Pris pr. person: kr. 495,-
Inkl. friskbagt surdejsbrød.

Saltede snacks – velegnet tilbehør til nytårsboblere:
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.