Nytårsmenu
2026

FORRET
DANSK BÆREDYGTIG LAKS MED SESAM OG NIGELLA
ÆBLER, CITRUS OG ROGN
SKILT SAUCE MED DILD OG AGURK

MELLEMRET
GRILLEDE CARPACCIO AF KALVELÅR
SYLTEDE BØGEHATTE, TRØFFELCREME, RØDLØG, DANSK ”PARMESAN”, SPIRER
TØRREDE SORTE OLIVEN OG BALSAMICO

HOVEDRET
OKSE– MØRBRAD OG RILLETTE
PURERET GULERØDDER MED APPELSIN OG SAFRAN
KARTOFFEL OG RØDDER I PRES MED MASSER AF FRISK TIMIAN
VINTERENS GRØNSAGER OG SAUCE MED PORTVIN OG PEBER

DESSERT
CHEESECAKE PÅ FRISK OST FRA TOBIAS
PASSIONSFRUGT OG HYLDEBLOMSTSIRUP

PRIS PR. PERSON: KR. 545,-
INKL. FRISKBAGT SURDEJSBRØD

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.

Westergaards Hotel

WWW.WESTERGAARDSHOTEL.DK TLF.: 93949760
MAIL: RESTAURANT@WESTERGAARDSHOTEL.DK