

# MADSELSKABETS NYTÅRSMENU 2017

VI KLARER MADEN - SÅ KAN DU KONCENTRERE DIG OM FESTEN

## FORRET

Vælg mellem:

Rørt varmrøget laks med tyttebær og sprøde salater  
eller

Jordkokkesuppe med chips og olie (vegetarisk/vegansk)

## HOVEDRET

Langtidsstegt oksefilet rullet i boghvede, citron og estragon hertil kraftig skysauce,  
pommes Anna med krydderurter, bagte hvidløg og grønkålssalat med æble.

Vegetarisk/vegansk alternativ til oksefilet

Saltbagt selleri med svampesky

## OST

Oste med syltede abrikoser og rugknæk

Vegetarisk/vegansk alternativ

Smøreost på cashewnød og soyamælk, serveret med rugknæk og spirer

## DESSERT

Brownie med saltet karamelis og syltede blommer

Vegetarisk/vegansk alternativ til brownie

Raw brownie på dadler og nødder toppet med avocadocreme tilsmagt med vanilje

Pris pr. person 395,- kr.

Der kan desuden tilkøbes diverse økologiske vine, øl, saft og sodavand.  
Kransekage 35,- pr. 100 g. ved forudbestilling (40,- kr. ved køb i butikken på dagen).

Deadline for bestilling af menuen er lørdag d. 30. december kl. 14.00 efter først til mølle princippet.

Der følger en tilberedningsvejledning med menuen.

Menuen afhentes i Madselskabet mellem kl. 12.00-14.00 søndag d. 31. december.

Betaling kontant ved afhentning med kreditkort, kontant eller MobilePay

