

# MADSELSKABETS NYTÅRSMENU 2018

VI KLARER MADEN - SÅ KAN DU KONCENTRERE DIG OM FESTEN

## FORRET

Ovnbagt hvid fisk med brunet smør  
tilsmagt med miso hertil edamamesalat og ristet sesamknas

### Vegansk forret:

Pankopaneret mannabøf med rødbedehummus hertil  
edamamesalat og ristet sesamknas

## HOVEDRET

Langtidsstegt ungtyr med fennikelsalat, karamelliserede rødløg,  
knuste kartofler og jordkokker samt estragonsky

### Vegansk hovedret:

Svampepie med fennikelsalat, karamelliserede rødløg,  
knuste kartofler og jordkokker samt estragonsky

## OSTE

To slags oste med figen-/pærekompot samt rugknæk

### Vegansk "ost":

Cashew-/mandelspread med oliven og rugknæk

## DESSERT

Mandelkage med hvid chokolade og orange hertil blåbæris  
og syltede blåbær

### Vegansk dessert:

Saltet dadel-/karameltærte med syltede blåbær

Pris pr. person 395,- kr.

## VIN MENU

Hvidvin: Werkstoff Pfannebecker, Rheinhessen

Rødvin: Polvanera Primitivo

Dessertvin: Dulce Venganza, Punctum

Pris pr. person: ved  $\frac{3}{4}$  flaske 99,- kr.

Ved vores vinforslag er angivet en gennemsnitspris pr. person ud fra vores erfaringer med hvilke mængder der normalt drikkes til de forskellige arrangementer.

Uåbnede flasker tages gerne retur.

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

Bestilles på T: 25 76 50 59 eller  
silkeborg@madselskabet.net

