

NYTÅRS DINER TRANSPORTABLE

31. december 2023



Nyd dagen og overlad arbejdet til os med luksus-middagen til årets sidste aften

Menuen skal bestilles senest den 28. december 2023 - dog tager vi forbehold for, at vor kapacitet er booket op inden denne dato - og derfor kan vi komme til at afvise bestillinger indenfor tidsfristen. Vi anbefaler derfor tidlig bestilling.

Leverance SKAL afhentes mellem kl. 12.00-14.00.

Betaling sker forud - efter anført anvisning ved bekræftelse.

Sallingsundvej 104
Tlf. 97 72 00 88

www.sfkro.dk info@sfkro.dk

Gourmet-menu

Luksus-anretning:

Citrus- & krydderurtemarineret dansk havørred
- havørred-terrine - luksus-rejer - flodkrebs /
jomfruhummer / muslinger (pynt) - Skagenskinke fra
Slagter Munch, fennikelsalat med sennepsvinaigrette -
skovdue- & krondyrterrine med efterårstrøfler, nødder og
bær. Anrettes på plukkede salater. Krydderurtedressing
/ sauce Cumberland - couvertbrød / smør.
Anrettes på flotte fade - klar til servering.

Boeuf af dansk oksemørbrad:

Svampemiks med rødfløg og timian,
grønne asparges, jordskokke-chips, syltede tyttebær,
gulerodsflan og kartoffelkage Rösti. Skysauce.

**Alt fremsendes klar til at sætte i ovn / på komfur.
Der medfølger anvisning / fremgangsmåde
/ serveringsforslag.**

Lime - citron - chokolade - blåbær:

Lime- & citruskage - chokoladefondant
- vaniljeparfait (is) - limecoulis.
Friske blåbær.

**Alt fremsendes med anvisning til anretning.
Fryser nødvendig.**

Pris pr. person

kr. **475,-**

Sallingsund
Færgetro