

## V- NYTÅRSMENU

NYTÅRS MENUEN KAN BESTILLES HELT NED TIL  
2 PERSONER.

BESTILLES SENEST 2 DAGE FØR NYTÅR.  
UDFØRLIG VEJLEDNING MED BILLEDER  
MEDFØLGER.

HUSK AT FÅ OPLYST AFHENTNINGSTIDSPUNKT.  
DET ER MULIGT AT AFHENTE.

12.00 -12.30 -13.00 -13.30 -14.00 -14.30 -15.00  
MENUERNE

KAN BESTILLES BÅDE I AALBORG OG HJØRRING

BEGRÆNSET ANTAL

## TAKE AWAY "NYTÅRS MENU" 2017

RØGET LAKS FRA HYTTELS MED  
DILDMAYONNAISE, URTER  
HYTTEOST OG MALT

\*\*\*

DANSK OKSEMØRBRAD MED  
KARTOFFELGRATIN, SPINAT-  
SELLERIPURÈ, STEGT  
PERSILLEROD & SVAMPESAUCE

\*\*\*

LYS CHOKOLADE MOUSSE MED  
KARAMELKNAS, BROMBÆR OG  
MARENGS

Inkl. Brød.

295,-

## FRISTENDE TILVALG

Start med Snacks & dip til boblerne pr. person 40,-

½ hummer, citron og mayonnaise 175,-

Osters med citron og viniagrette pr. stk. 25,-

Hjemmelavede petit four 3 stk. 25,-

Kransekagehorn pr. stk. 25,-

Hjemmelaves flødebolle pr. Stk. 20,-

Vendia brød lys eller mørk stk. 40,-

Natmad: Pølser, ost, oliven & brød pr. person 85,-

## DET ANBEFALER VI TIL MADEN

Før maden "Cuvée Royale Brut – Piletier 90,-

Til fisk 2014 Morillon – Jeff Carrel 125,-

Til kødet 2013 Barbera- Reverdito 100,-

Til desserten NV. Spumante - Valsé (75cl) 85

Til kl. 24.00 Champagne Brut – Charpentier 230,-

Hele aftenen Vendia øl fra 30,-

2 l Vendia øl i patentflaske 120,- (Flasken 80,-)

## DELIEN ANBEFALER

Frisk bagt Vendia brød

Udvalg af oste

Vendia chokolader

Vendia Kaffe

Vendia The

Caviar bareii 30 gr.

Peberbidder

Vendia Spegepølser

Færdigretter (Tømmermandsmad)

Røget andebryst

Vine

Øl

Soft

Glas

Porcelæn