

Nytårsaften menu 2017

**NYHED! - tilkøb af VINMENU
TIL NYTÅRSMENUEN**

Forret

Parma skinke - mozzarella - Cherry tomater pesto.
Fyldte peber - oliven - soltørrede tomater.
Tiger rejer - grønne asparges med vinaigrette.
Røget laks i skiver med dild, peberrød creme

Hovedret

Kalveculotte, rødvin - timian sauce.
Kartoffel tårn, svampe sauté, glaserede rødbeder,
Gulerødder og selleri puré.

Dessert

Chokolade mazarin kage.
Vanilla hindbær mousse.
2 slags ost med Bornholmske rugkiks.

Pris pr. couvert 310 Kr.

Prisen er exkl. brød
Minimum 2 couverter

Bestilles senest torsdag den 28/12 og afhentes
søndag den 31/12 mellem kl. 13:00 - 15:00

Al emballage returneres rengjort,
også foliebakker og låg.
Aftale tid for returmodtagelse i Lyngåhus

Lyngåhus

Tlf. 23 96 04 04 e-mail: lyngaahus@lyngaahus.dk
www.Lyngaahus.dk

1 flaske hvidvin

Vina Dan Esteban, Chile
in Situ Selection, Chardonnay

2 flasker rødvin

Terra d'Alter, Portugal
Alicante Bouchet

1 flaske dessertvin

Osborne tawny port

1 flaske bobler til kl. 24.00

Pereventura, Spanien
Brut Reserva

Vinmenu til 4 personer

Pris KUN 475,-

