



NJORS.DK

NYTÅRSAFTEN

2021

FORRET

Ceviche af letrøget laks rørt med sprøde urter, blomkålsrudite, spizy mayo, ærteskud,jordskokkechips

SUPPE

Cremet Jordskokkesuppe, Croquette med unghane, pancetta og svampe, persilleolie, rustikt brød med flagesalt

HOVEDRET

Tournedos af oksemørbrad, Kartoffel bagt i lag med gryuere og hasselnød, syltede rødløg, Glacerede rødbeder, Persillerodspure, Portvinsglace.

DESSERT

Creme Brulee, råsyltede bær, crumble af kokos, frysetørret hindbær og mandel

Pris pr. couvert 395,-

BØRNEMENU

Pris pr. couvert 150,-

Stegt kyllingebryst, små ristede kartofler, bagte gulerødder, skysauce
Creme Brulee, bær, crumble af kokos, tørret hindbær og mandel

Slip for besværet nytårsaften. Bestil middagen hos Njor's festservice. Alt maden er klar til at lune og anrette, det tager ca. 30 minutter. Der medfølger udførlig vejledning om anretning. Hvis i er interesseret, Så kontakt os på telefon eller mail, med ønskede antal couverte. Senest 22/12.

Maden afhentes på liljevangsvej 6, 2760 Måløv. Den 31. december, mellem kl. 13.00 og 14.00

Liljevangsvej 6A - 2760 Måløv - Tlf. 44 97 12 40 - E-mail: njors@njors.dk.