

Nytårsmenu anno 2017

- Legeret jordskokke suppe med økologisk fløde, sprødstegt italiensk bacon og krydderurter
- Varmrøget lakse timbale på sprøde salater med æble relish, dild og glaceret løg.
- Terrin af unghane på safran creme med babyspinat blade og marineret tomat concasse
- Helstegt oksemørbrad med fyld af trøffel og svampe, dertil glaseret røsti, rødvinns sauce og rodfrugte saute.
- Oste haps med fransk brie og den italienske tørrost, Tallegio, samt oliven tapenade og sprød kiks.
- Dessert tallerken med Gourmet chokolade kage, lime mousse, hindbær coulis , choko skål med vanilje is og melon.

Priser - pr. kuvert:

- 2 retters menu kr. 238,00
- 3 retters menu kr. 298,00
- 4 retters menu kr. 328,00
- 5 retters menu kr. 348,00
- 6 retters menu kr. 368,00

Maden skal afhentes i tidsrummet mellem kl. 12.00-14.00 den 31-12-2017 på, Ved Sporsløjfen nr. 10, 2100 København Ø. Indgang og parkering ved B.93.

Det vil kun være muligt at bestille på E-mail kok@kokkensgourmet.dk og det vil kun være gældende når du/l har modtaget en bekræftelse fra Kokkens Gourmet.

Den 28-12-2017 er deadline for bestillinger.

Maden vil være tilberedt og pakket således at jeres tid i køkkenet bliver minimal og overskuelig.

Der vil naturligvis medfølge en lille tekst, til de enkelte retter, således at i let og smertefrit, vil kunne indtage ovenstående gourmet menu, uden det store besvær.