



NYTÅRSMENU 2020!

Årets sidste aften skal fejres med manér – ingen tvivl om det!

Men selvom forberedelserne kan være hyggelige nok, kan en god aften også hurtigt gå til i planlægning, madlavning og indkøbsstress. Derfor har vi hos Madindustrien igen år gjort det let for jer, og sammensat en nytårsmenu ud af huset, hvor der er sørget for det hele. Minimal opvask, grundig vejledning, og ualmindelig kort forberedelsestid er kodeordene. I kan derfor koncentrere jer om at være vært og tilstede sammen med gæsterne, og nyde en aften som I sent vil glemme.

Godt nytår fra alle os hos Madindustrien.

Vi glæder os til at levere maden til jeres fest!

MENUEN!

FORRET

Soufflé af hvid fisk, cremet jomfruhummerbisque, syltet fennikel og dild.

MELLEMRÉT

Terrine af vildt med pistacienødder og tørret svampe. Serveret med pære og hasselnød.

HOVEDRET

Tournedos af oksemørbrad, kartoffelrösti med røget bacon, trøffelsauce og saltbagte urter.

DESSERT

Fransk chokoladecake med hvid chokoladecreme, solbærgelé og syltede solbær.

TILKØB!

"Lidt ekstra lækkert til kl. 00:00..."

KRANSEKAGE

Hjemmelavet kransekage.

Tillæg +25 pr. kuvert.

BOBLER

Forfriskende økologisk cava.

Tillæg +185 pr. flaske.

PRISEN!

4 RETTER kun 375 pr. kuvert.

BEMÆRK: Afhentes d. 31. december mellem kl. 12.00 - 14.00



Se meget mere på: madindustrien.dk

ELLER FØLG OS OG BLIV FRISTET PÅ



Hvis du har allergier, så tag fat i vores dejlige personale og køkkenet vil tage en snak med dig og sørge for dine ønsker!