

NYTÅRSMENUEN 2025

GULDAGER FORSAMLINGSKUS & RESTAURANT NORDBY

APPETIZERS

Crustade med røget laksetatar af Fanø laks, grov Dijon, sylt og æble, toppet med rød Sango spire.
Blinis med skinke fra Enghavegaard, aioli med hengemte ramsløg, toppet med karse.

FORRET

Cremeret jordskokkesuppe med let ristet nytårstorsk, toppet med sprødt baconknas, æbletern, purløg samt solsikke-skud. *(Bryder man sig ikke om torsk kan man jo give det til sidemanden. Suppen er også superlækker som den er).*
Hertil friskbagte italienske landstykker med pisket, brunet smør.

MELLEMRRET

Carpaccio af enebærrøget Enghavegaard gris, nytårssalat med søde druer, bladselleri, sprød pære, ristede hasselnødder fra Piemonte, toppet med råsyltede tyttebær, samt frisk krydderurter

HOVEDRET

Grillet medaljon af oksemørbrad med knust, sort peber, kartoffelmosaik med friske krydderurter og Vesterhavssost, cremet gulerodspuré, vintersauté med rodfrugter, grønkål og rødæg
samt kraftig sauce demiglace reduceret med rødvin, toppet med ærteskud.

DESSERT

Havtornmousse toppet med mascarpone creme med ægte vanilje. Mazarinkage med chokoladeganache og ristede hasselnødder. Tonkabønneis med hjemmesyltet ananas med kanel og vanilje.

PRIS PR KUVERT
(Bestilling min. 2 personer)

3/4-retters menu inkl. appetizers 435,-
(uden mellemretten)

4/5-retters menu inkl. appetizers 525,-

BESTILLING & AFHENTNING

Bestilling til afhentning i Guldager Forsamlingshus sendes til kontakt@guldagerforsamlingshus.dk.
Bestilling til afhentning i Restaurant Nordby på Fanø sendes til kontakt@restaurantnordby.dk.
Maden afhentes den 31. december kl. 11-13. Betaling ved afhentning. Der medfølger udførlig vejledning.

TILKØB EN VINPAKKE

fra Onkel Jørgens Vinhandel (4 flasker)

Crement D 'Alsace Blanc | Wehrle Pinot
Blanc Terasse | Saint Gayan Cotés du Rhone
| Saint Gayan Rasteau

600,-

Champagne Louis Huôt, Demi-Sec eller Brut

295,-