



# REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

## **REFBORGS -NYTÅRSMENU 2018:**

### **Forret:**

Tatar af røget laks og torsk, anrettet på sprød toast Melba og plukket salat. Hertil peberrodsskum, rogn og toppet med "havets bacon".

### **Hovedret:**

Medaljoner af langtidsstegt oksefilet fra himmerland, hertil pommes macaire, grillede rødæg, bagte rodfrugter og blomkålsflan samt kraftig glace tilsmagt med madeira.

### **Dessert:**

Chokoladetærte "delicie", serveret med panna cotta tilsmagt med cointreu, brændt hvid chokoladecrumble og saltet karameldrys samt broken gel med appelsin.

### **Pris pr kuvert kr. 325,00**

Appetizere til dronningens nytårstale:

Salat med røget andebryst og granatæblevinagrette

Kalverilette med figen-daddelmarinerede pastinakker

Tigerrejer stegt i lime og sesam, hertil mild wasabiskum

### **Pris pr kuvert kr. 50,00**

### **Petit fours til kaffen kr. 25,00 pr person**

### **Natmad:**

Tapasplatte med dansk charcutteri og UNIKA oste, hertil chutneys, relish og marmelade mm. samt hjemmebagt brød.

### **Pris pr kuvert kr. 75,00**

Børnemeny:

Tunmousse med rejer og salat samt urtedressing

Hakkebøf med ovnstegte kartoffelbåde, skysauce, grøntsagsstave

Chokoladetærte "delicie", serveret med panna cotta tilsmagt med cointreu, brændt hvid chokoladecrumble og saltet karameldrys samt broken gel med appelsin.

### **Pris pr kuvert kr. 150,00**

### **Hele pakken: Appetizer – 3 retter – petitfours – natmad kr. 425,00 pr person**