



Nytårsmenu 2011

Hummersuppe

med skaldyr, julienneurter, cognac, brød og smør.

Tournedos af oksemørbrad

med sauce bordelaise, pom fleuron, sauterede grønsager.

Ostetallerken

med bærkompot, og syltede valnødder

Appelsin-panna cotta

med hvid og mørk chokolade.

pr. couvert **3 retter 285,-** (min. 2 couverter)

pr. couvert **4 retter 325,-** (min. 2 couverter)

Nytårsanretning 2011

Hummersalat med butterdejsfleurons

Røget gourmetlaks røræg med trøffel

Krondyrkølle med friske grønne asparges

Kalvemedallion i marsalasaucе med svampe

Lækker nytårskage

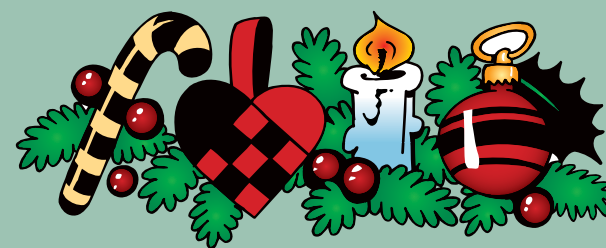
Brød og smør

pr. couvert **268,-** (min. 6 couverter)

Kæmpe pletskud af et stjernes kud **120,-**

Nytårsmenuer og -anretninger skal være bestilt inden den 29/12 - 2011, og kan afhentes den 31/12 - 2011 fra kl. 16-17, der er vedlagt en vejledning på opvarmning af nytårsmenuen.

Fule- anretninger og Nytårsmenuer fra SLETTEN'S KØKKEN



Thomas Sletten

Skal du holde fest? Ring og hør nærmere om menuforslag og få tilsendt brochure...

Tlf. 51 68 47 63 eller 98 82 52 83

Fule- anretning nr. 1



«Den lille lækre»

Marinerede sild med karrysalat.
Rødspættefilet med remoulade og citron.
Leverpostej med champignon og bacon.
Grønlangkål med stegt medister, glaseret skinke, brunede kartofler, sennep og rødbeder.
Ris à la'mande med kirsebærssauce.

Pr. couvert kr. 108,-

Brød og smør kr. 10,- pr. couvert.

Fule- anretning nr. 2



«Den traditionelle»

Marinerede sild med karrysalat.
Rødspættefilet med remoulade og citron.
Ferskrøget laks med røræg.
Ribbenssteg med rødkål.
Mørbradbøf med bløde løg.
Grønlangkål med stegt medister, glaseret skinke, brunede kartofler, sennep og rødbeder.
Ris à la'mande med kirsebærssauce.

Pr. couvert kr. 158,-

Brød og smør kr. 10,- pr. couvert.

Fule- anretning nr. 3



«Den store»

2 slags sild med karrysalat.
Rødspættefilet med remoulade og citron.
Ferskrøget laks med røræg.
Andebryst med rødkålssalat.
Frikadeller med stuvet hvidkål.
Æbleflæsk.
Grønlangkål med stegt medister, glaseret skinke, brunede kartofler, sennep og rødbeder.
2 slags ost med druer.
Ris à la'mande med kirsebærssauce.

Pr. couvert kr. 198,-

Brød og smør kr. 10,- pr. couvert.

Se vores *Nytårsmenu*
på bagsiden....

Vi har åbent hele året!



Thomas Sletten

Skal du holde fest? Ring og hør nærmere om menuforslag og få tilsendt brochure...

Tlf. 51 68 47 63 eller 98 82 52 83