

# Nytårsmenu anno 2020

1. Hummer suppe med rejer og urter tilsat syrnet fløde og saltsyftet lime.
2. Torsketimbale på sprød salat med dild creme og syltet rødøg.
3. Andesouffle med syltet rabarber, nedkogt balsamico og ristet valnødder.
4. Grillet oksemørbrad bøf med trøffel sauce, rosmarin røsti og glaseret rodfrugter.
5. Oste haps med Emmentaler og fransk brie dertil oliven tapenade og sprød kiks.
6. Desserttallerken med kraftig gourmet chokoladecake dertil hindbær coulis og appelsin creme samt is i chokoskål.

## Priser - pr. Kuvert

2. retters menu kr. 298,00
3. retters menu kr. 348,00
4. retters menu kr. 378,00
5. retters menu kr. 408,00
6. retters menu kr. 428,00

Maden skal afhentes i tidsrummet mellem kl. 12.00-14.00 den 31-12-2020 på adressen,

**Ved Sporsløjfen nr. 10, 2100 København Ø.** Indgang og parkering ved B93.

Det vil kun være muligt at bestille på E-mail [kok@kokkengourmet.dk](mailto:kok@kokkengourmet.dk) og det vil kun være gældende når du/I har modtaget en bekræftelse fra Kokkens Gourmet.

Den 28-12-2020, vil der være deadline for bestillinger. Maden vil være tilberedt og pakket således at jeres tid i køkkenet bliver minimal og overskueligt. Der vil naturligvis medfølge en lille tekst, til de enkelte retter, således at i let og elegant, vil kunne indtage ovenstående gourmet menu, uden det store besvær. Der medfølger hjemmebagt brød til de 3 forretter.

