



Menu - Frokost uge 1

Mandag 29/12

Hovedret:

Paneret dansk rødspætte serveret med persillesauce, citron, dampede kartofler samt ærter vendt i smør og peberrod.

Tirsdag 30/12

Hovedret:

Italienske svinefrikadeller med smag af salvie og oregano. Dertil en stærk peberfrugtsauce, penne pasta, sorte oliven og revet mozzarella.

Dessert: Citronfromage med friske bær og fløde

Onsdag 31/12

Hovedret:

Helstegt oksefilet, cremede flødekartofler, rødvinssauce, glaserede rødbeder og frisk grøn salat

Dessert: Chokoladekage, vaniljemousse med solbærsauce

Torsdag 1/1

Hovedret:

Bøf med bløde løg, kartofler, brun sovs, bagt selleri med vanilje og spicy agurkesalat.

Dessert: Is fra Hansens is

Fredag 2/1

Hovedret:

Smørstegte fiskefrikadeller med rejer, stegte kartofler med kapers og rødløg samt en knoldsellerisalat med friske æbler. Hertil remoulade.

Dessert: Chokoladekage med kokostopping med flødeskum

Lørdag 3/1

Hovedret:

Cremet sauce på creme fraiche, tomat, oliven og kylling serveres med penne pasta dertil en frisk agurk, melon og basilikum salat.

Søndag 4/1

Hovedret:

Kalkunstroganoff smagt til med røget paprika. Serveret med kartofler med persille, syltede agurker og creme fraiche. Dertil råkostsalat på kål og gulerødder.

Dessert: Saftig sandkage med creme fraiche.