



## NYTÅRSMENU 2020!

Årets sidste aften skal fejres!

Men selvom forberedelserne kan være hyggelige nok, kan en god aften også hurtigt gå til i planlægning, madlavning og indkøbsstress. Derfor har vi hos Madindustrien igen i år gjort det let for jer og sammensat en nytårsmenu ud af huset, som I kan tage med hjem og nyde på årets sidste aften.

Sidste bestilling den 27. december 2020

Vi ønsker jer et godt nytår!

### MENUEN!

#### FORRET

Terrine af jomfruhummer med yuzu citrus og basilikum, sechuanpeber mayo, sprøde ris og urter.

#### MELLEMRET

Kalvetatar med trøffel, æggeblommecreme, syltig rødbedegele og sprøde kartoffelchips.

#### HOVEDRET

200 g. oksefilet med en morkelsauce, ristede svampe, puré på bagt græskar og pommes anna.

#### DESSERT

Kirsebærmazarin med hvid chokoladecreme, små lakridscroutons, kirsebærpuré og krystalliseret hvid chokolade.

### TILKØB!

#### SNACKS

Saltede mandler, grønne og sorte oliven og knækbrød med aioli.

Tillæg +45

#### OST

3 stykker europæiske oste med kompot, syltede nødder og kiks.

Tillæg +45

#### BOBLER

Cuvée Royale brut fra huset Marchese Antinori.

Tillæg +350 pr. flaske.

### PRISEN!

4 RETTER kun 375 pr. kuvert.

BEMÆRK: Afhentes d. 31. december mellem kl. 12.00 - 14.00



Se meget mere på: [madindustrien.dk](http://madindustrien.dk)

ELLER FØLG OS OG BLIV FRISTET PÅ



Hvis du har allergier, så tag fat i vores dejlige personale og køkkenet vil tage en snak med dig og sørge for dine ønsker!