

# NYTÅRS

## MENU 2025

## UD AF HUSET



### SNACK

"Til når Hans Majestæt Kong Frederik 10. holder sin anden nytårstale."

**Frisk gulfinnet tun** i sprød kokos lime batter, hertil Katha's signatur sur/sød sauce.

### FORRET

**Cremet Jomfruummerbisque af Lokalfanget jomfruummer** serveres med timbale af okonomiyaki, samt jomfruummerhaler og kæmperejer. Hertil hjemmebagt rosmarin focaccia og økologisk smør.

### HOVEDRET

**Krydderurtemarineret Chateaubriand** af midterstykket af oksemørbrad. Serveres med duxelles fyldte tomater. Hertil spansk kartoffel tortilla med 48 måneders modnet sortfodsskinke samt sherry sauce.

### DESSERT

**Hjemmelavet gigant Sarah Bernhardt kage** med broken passionsfrugt gelé, pyntet med kandiseret blå violer og guldstøv.

**Pris kr. 398,-**

"Der skal bestilles minimum 2 kuverter."

**BESTIL PÅ 48 30 30 39**

**Afhentes d. 31. December mellem 10 - 13**

**Skal forudbestilles senest d. 29. December**

og skal forudbetales ved telefonisk betaling via mobilepay, eller på Restaurant Gilleleje Havn.

### AFHENTNINGS MULIGHEDER

#### RESTAURANT GILLELEJE HAVN

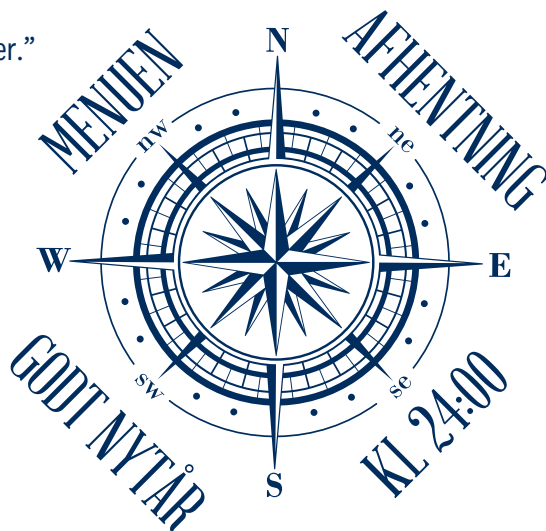
Havnevej 14 - 3250 Gilleleje

#### DAGLI BRUGSEN ØRHOLM

Nøjsomhedsvej 45 - 2800 Lyngby

#### MENY VASEVEJ

Vasevej 119 - 3460 Birkerød



" Vi kan desværre ikke foretage ændringer i menuen, der indeholder: Skaldyr, kød, alkohol, nødder, laktose og gluten. Menuen fås ikke i børnestørrelse. "

### TIL CHAMPAGNEN

Vores hjemmelavet kransekage med Nougat

**Kr. 55,- pr. æske** (nok til 6 personer)