



# NYTÅRSMENU 2023!

## 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 frist for bestilling er den 27. december 2023 klokken 12:00.

Vi ønsker jer et godt nytår!

## MENUEN!

### FORRET

Ristet blomkål med hvidvinssauce med fyld af tigerrejer, kammusling og jomfruhummer.  
Hertil sprøde rogn, crudité af blomkål og en urtesalat.

### MELLEMRÉT

Rørt kalvetatar med olivenolie og estragon.  
Hertil kartoffelcreme, kartoffelchips og frisk karse.

### HOVEDRET

200 g. oksefilet med pomes fondant med urtecrumble.  
Hertil brunet selleripuré, saltbagt selleri og en portvinssauce med purløg, skalotteløg og ristede svampe.

### DESSERT

Chokoladebrownie med hasselnødder og hvid chokolade. Hertil hvid chokoladecreme, bæргеle og råsyltede bær.

## PRISEN!

4 RETTER kun 400 DKK pr. kuvert.

## TILKØB!

### BRØD

Hjemmebagt ciabattabrød. Tillæg +40 DKK

### CHAMPAGNE

Hervieux Dumez - Brut Réserve Champagne Premier Cru.

Almindelig flaske (0,7 L.) : Tillæg +365 DKK pr. stk.

Magnum flaske (1,5 L.) : Tillæg +675 DKK pr. stk.

### VIN

Skal I have hjælp til nytårsvinen?

Tag en snak med os...

### BEMÆRK:

Afhentes d. 31 december mellem kl. 11.30 og 13.00 på MI Bar.



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!