

Nyårsafton avhämtning

Kockarna har gjort alla förberedelser, paketerat och skickar med instruktioner för er att värma och presentera på tallrik

*Sommelier Veronica har även gett tips på matchande dryck att själv köpa till
Middagsmenyn avhämtas 31/12 kl.16.00- 17.00 på restaurang nygatan 57*

Välkomstilltugg

Löjromssnitt

*Dryckesrekommendation: Cuperly Grande Reserve Carte Verte Brut, Champagne
Art.nr 7734 359:-*

*Alkoholritt: Effervé Rose-Pink, ekologisk mousserande lemonad
Säljs i Skafferiet nygatan 57, 29:-*

Förrätt

Varmrökt röding från Landön

Picklad blomkål och granskottsemulsion och lingon-rågkrisp

*Dryckesrekommendation: Groh Organic Grauburgunder Trocken 2017, Tyskland
Art.nr 5551 119:-*

*Alkoholritt: Rudenstams Äppelmust
Säljs i Skafferiet nygatan 57, 59 :-*

Varmrätt

Helgrillad oxfilé från Norrländska gårdar

Sprödbakad portobellosvamp med vit tryffel och rosmarin

Portvissås och Svedjan gårdostcreme på rybsolja

Terrine på Kusmarkspotatis och saltat fläsk från Järvtjärn

*Dryckesrekommendation: La Luna Bordeaux blend 2011, Sydafrika
Art.nr 95748 219:-*

*Alkoholritt: Alterhedens Kråkbärssaft
Säljs i Skafferiet nygatan 57, 49 :-*

Efterrätt

Åkerbärspannacotta

Citron och-ingefärsflarn

Baileys chokladmousse

3-rätters meny enligt ovan inkl. välkomstsnitt 495 p.p
Erbjudandet gäller endast nyårsafton den 31/12-2018 samt vid förbokning.
Bokas via catering@nygatan57.se eller ring 0910-13444

SKAFFERIET
nygatan57