Flamingo — AARSDALE · BORNHOLM | gastrohuset — ØENS CATERING & EVENTS

NYTÅRSMENU · CATERING · 2026

FORRET

KOLDRØGET HALEHÆNGT FÆRØSK LAX

grillet agurk & pomelo · friske urter & østersblade

skilt sauce på østers med baerii-kaviar, ørredrogn & löjrom

HOVEDRET

"DEKONSTRUERET" BŒUF WELLINGTON

oxemørbrad barderet m/lufttørret skinke

kompot af skovsvampe · hint af trøffel · butterdejslåg

croquette m/smagfuld ragout af oxe & rådyr m/urter

stegt blomkål & fermenteret hvidløg

"kartoffelpakke" m/smør & urter

cremet skovsvampesauce på calvados m/morkler

DESSERT

PASSIONSFRUGT- & HVID CHOKOLADEMOUSSE M/LAKRIDS

på bagt bund m/krokant · ristet hvid chokolade

champagnesirup m/passionsfrugt

500 kr. pr. person

TILKØB

MELLEMRET

BISQUE AF JOMFRUHUMMER

tilsmagt m/cognac

torsk & krebsehaler

urter & olie

50 kr. pr. person

BØRNEMENU

PANERET KYLLING & SPRØD KARTOFFEL

årstidens børnevenlige grønt

mild kryddersauce m/timian

... & samme dessert som "de voksne" ...

175 kr. pr. barn

flamingo · skolebakken 5 · aarsdale · 3740 svaneke
nytaar2026@flamingofood.dk · www.flamingofood.dk · tlf. 2257-0057

alt ovenstående med forbehold for tilpasninger