

TILLAGNING NYÅRSMENY 2023

Förrätt

Lägg tillbehören direkt på tallriken
Koka upp soppan och låt sjuda en minut – servera!

Varmrätt

Koka upp rödvinssåsen i en kastrull
Värm morotspurén i kastrull
Kalven läggs i ugnen tillsammans med potatisen, svampen och morötterna i ca 15–20 minuter på 150 grader
(Fisk & Veg ca 10 min)

Dessert

Är i stort sett klar att servera-bara att lägga upp!

You Tube- kanalen

Vill du se hur vi gjorde menyn och hur vi tänkte upplägget?
Kolla in Nyårsmenyn på Youtube:

Förrätt skaldjursoppa

<https://youtu.be/PxBQE0kfUX8>

Varmrätt kalv

<https://youtu.be/imMWCJxVx6U>

Dessert chokladmousse

<https://youtu.be/fNv2aG7AGWA>

Drycker till

https://youtu.be/jSpb__FvFrg

Frågor

Vi finns på plats till 16.00 31/12 så kontakta oss innan dess om du saknar/undrar något.

Allergener

Finns angivna i menyn som ligger på vår hemsida.



MALMÖ

**PEMBERT
& COMPANY™**

ETABL 2015

Email: kontakt@pembertochcompany.se