

# PEMBERT & COMPANY

## NYÅRSMENY 2023/2024

### TILLTUGG – VÄLJ SOM EXTRA TILLÄGG

Lagrad ostbakelse med algrom, rödlök och dillkräm

#### FÖRRÄTT

Krämig skaldjurssoppa med algrimmad eldad lax, dill och- pepparrotskräm, sallad på äpple, röd spetskål och gräslök.

#### VARMRÄTT

Kryddstekt kalv med rödvinssky, morotspuré med svart vitlök, kryddrostad morot, confiterad svamp, purjolökskräm och potatiskaka.

#### DESSERT

Mjölchokladmousse med svarta vinbär, vinbärskräm, vaniljpudding, salt kola och chokladsmulor.

#### VEGETARISKT

Förrätt:

Soppa på jordärtskocka med fräsigt jordärtskocka, dill och- pepparrotskräm, sallad på äpple, röd spetskål och gräslök.

Varmrätt:

Variation på blomkål, terrin, rostad samt puré med tryffel, kryddrostad morot, confiterad svamp, purjolökskräm och svarta linser.

#### FISKVARMRÄTT

Lättrimmad torsk med vitvinsås, blomkålspuré med tryffel, kryddrostad morot, stekt svamp, purjolökskräm och potatiskaka.

**3 rätters meny 450 kr/kuvert, tilltugg 45kr/kuvert**

#### BESTÄLLNING

Beställ och betala din nyårsmeny på [www.pembertochcompany.se](http://www.pembertochcompany.se) tom den 29/12. Vid frågor kontakta [isabell@pembertochcompany.se](mailto:isabell@pembertochcompany.se)

#### UPPHÄMTNING

**VAR:** Sker på STUDIO 15, Hjälmarekajen 15, 211 19 Malmö (STUDIO-huset)

**NÄR:** 31/12 (Nyårsafton) mellan kl 12.00-16.00

MALMÖ

**PEMBERT  
& COMPANY™**

ETABL 2015

