MALMÖ

PEMBERT & COMPANY™

ETABL 2015

TILLAGNING NYÅRSMENY

Förrätt

- Lägg tillbehören direkt på tallriken
- Koka upp soppan och låt sjuda en minut
- *Scanna QR-koden för att se vår uppläggning*

Varmrätt

- Koka upp rödvinsskyn i en kastrull
- Värm morotspurén i kastrull
- Kalven läggs i ugnen på 150 grader tillsammans med potatisen, svampen och morötterna i ca. 15–20 minuter (fisk & veg ca. 10 minuter)
- *Scanna QR-koden för att se vår uppläggning*

Dessert

- Är klar att servera — bara att lägga upp!
- *Scanna QR-koden för att se vår uppläggning*

Frågor?

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