



NYTÅRSMENU

FEJR ÅRETS SIDSTE AFTEN MED EN LUKSURIØS NYTÅRSMENU
FRA ROYAL OAK, SKABT TIL AT IMPONERE OG FORKÆLE DIG
OG DINE GÆSTER – I HJEMLIGE RAMMER.

S N A C K

LYNSTEGT TUN MED PONZUCREME

LUN LYNSTEGT PÅ ALLE SIDER, SKÅRET I SKIVER
OG SERVERET MED EN CREMET PONZUCREME,
FRISKE URTER OG RISTET SESAM.

F O R R E T

HUMMERBISQUE MED TIGER REJER

CREMET BISQUE PÅ HUMMER, SMAGT TIL MED
COGNAC OG URTER. SERVERES MED TIGER
REJER, SPRØDE CROUTONER OG LIDT
URTEKREMER PÅ TOPPEN.

H O V E D R E T

OKSEMØRBRAD MED POMMES ANNA

OKSEMØRBRAD MED RØDVINSSAUCE OG
TIMIAN. HERTIL POMMES ANNA, SMØRSTEGTE
GRØNNE BØNNER MED SPRØD SERRANO OG
PORTOBELLOSVMPE MED GAMMEL KNAS.

D E S S E R T

GATEAU MARCEL MED BÆRKOMPOT

INTENS CHOKOLADEKAGE MED LUFTIG MOUSSE
OG BAGT BUND. SERVERES MED BÆRKOMPOT.

S N A C K O G 3 R E T T E R - 3 9 9 , -

VORES NYTÅRSMENU ER TILGÆNGELIG SOM TAKEAWAY OG
KAN AFHENTES DIREKTE HOS ROYAL OAK PÅ
NYTÅRSAFTENSDAG MELLEM KL. 11.00-13.00.

BESTILLING OG AFHENTNING:

BESTIL PÅ TLF.: + 45 74 55 32 94

AFHENTNING: GOLFVEJ 2, 6630 RØDDING

TILBEREDNINGSGVEJLEDNING

S N A C K

LYNSTEGT TUN MED PONZU-CREME

- TUNEN ER FÆRDIGTILBEREDT OG KLAR TIL SERVERING.
- ANRET DE SKIVESKÅRNE STYKKER TUN PÅ TALLERKENER.
- PYNT MED PONZUCREME, FRISKE URTER OG SPRØD TOPPING LIGE INDEN SERVERING.

F O R R E T

HUMMERBISQUE MED STORE REJER

- VARM SUPPEN LANGSOMT OP I EN GRYDE VED MIDDEL VARME (MÅ IKKE BULDERKOGE).
- NÅR SUPPEN ER VARM, TILSÆT TIGER REJER OG LAD DEM SIMRE I 2-3 MINUTTER, TIL DE ER GENNEMVARME.
- ANRET I VARME SKÅLE, PYNT MED URTECREME OG CROUTONER.

H O V E D R E T

OKSEMØRBRAD MED POMMES ANNA

- KØD: LUNES I OVN VED 180°C I CA. 12-15 MINUTTER, AFHÆNGIGT AF TYKKELSEN. LAD HVILE I 5 MINUTTER INDEN UDSKÆRING.
- POMMES ANNA: BAGES FÆRDIG I OVN VED 180°C I 15-20 MINUTTER, TIL DE ER SPRØDE OG GYLDNE PÅ TOPPEN.
- GRØNNE BØNNER MED SERRANO: VARMES I OVNNEN DE SIDSTE 4-5 MINUTTER SAMMEN MED POMMES ANNA.
- PORTOBELLOS VAMPE MED GAMMEL KNAS: BAG I OVNNEN DE SIDSTE 5-7 MINUTTER SAMMEN MED POMMES ANNA, TIL OSTEN ER SMELTET OG LET GYLDEN.
- RØDVINSSAUCE: VARMES LANGSOMT I GRYDE OG PISKES LET IGENNEM FØR SERVERING.

D E S S E R T

GATEAU MARCEL MED BÆRKOMPOT

- SERVERES DIREKTE FRA KØL ELLER TAGES UD 10 MIN. FØR SERVERING FOR BLØDERE KONSISTENS.
- SERVER MED BÆRKOMPOT