

## TILLAGNING

Förrätt

## NYÅRSMENY 2022

Lägg tillbehören direkt i 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 20 minuter på 150 grader

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/PxBQEOkfUX8>

Varmrätt kalv

<https://youtu.be/imMWCJxVx6U>

Dessert chokladmousse

<https://youtu.be/fNv2aG7AGWA>

Drycker till

[https://youtu.be/jSpb\\_FvFrg](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.



Skaldjursoppa



Kalv



Mjölchokladmousse

Gott Nytt År

önskar alla vi på Pembert & Company