

NYTÅR 2023

Take Away

Maden skal afhentes nytårsaftensdag d. 31. december mellem kl. 10.30 – 13.00 på Under Uret. Udførlig brugsanvisning til hele menuen medfølger.

FORRET

Tatar af koldrøget og varmrøget laks rørt med citron og aromatiske urter.

Hertil peberrods-emulsion, sprøde kartoffelflager, søde ribs samt karsesalat. Serveret med økologisk hvedesurdejsbrød.

DESSERT

Mørk chokoladefondant med blødende midte.

Hertil hvid chokoladeganache med tonkabønner, råsyltede brombær med citron og vanilje samt chokolade- og græskarkernekнас.

HOVEDRET

Oksefilet af kornfodret Black Angus fra Uruguay.

Hertil kartoffeltærte bagt med Unika Cammel Knas og timian, fed blomkålscreme samt bagt rødbede i karamelliseret balsamicoglace med solbær.

Vi garanterer en nem aften i køkkenet med minimalt tidsforbrug.

Vi laver maden for dig - du skal bare nyde aftenen med dine gæster.

Kun 390,-

pr. person (min. 4 personer)

UNDER URET

Bestil senest den 30/12 kl. 12.00

Cerritsgade 50, 5700 Svendborg | kontakt@under-uret.com | under-uret.com

OBS! Vi kan ikke tage forbehold for allergener.