



# NyårsCatering

31 December 2017

Låt oss ordna maten på årets sista dag. Välj två eller tre rätter. Du beställer nu och hämtar sedan enkelt på Fredholms Björkhem eller Fredholms Matsalar. Vi har öppet på Nyårsafton mellan 11-16. Allt är tillagat och förberett för att du på ett enkelt sätt skall kunna servera en fantastisk nyårsmeny. Du får tydliga instruktioner, både skriftligen och i form av video.

VÅR NYÅRSMENY BESTÅR AV FÖRSTA KLASSENS RÅVAROR.

Svensk oxfile, äkta pancetta, och skånskt smör. Fina fiskar och riktig grädde. Allt tillagat på ett hantverkmässigt vis, med stolthet och mycket kärlek. Inget fusk. Inga halvfabrikat. Mat på riktigt. Real Food. Det är så vi vill jobba. För våra gästers skull. Ett Riktigt GOTT Nytt År önskar vi alla på Fredholms.

#### FÖRRÄTT

##### Sydfransk Hummerbakelse

Tarte Homnard. Hummer och krabbröra, toppat med räkor och stenbitsrom. Hummerkött, dill, citron och chili blandas med hemslagen majonnäs och toppas med dillpicklad gurka och lättkokta vaktelägg.

#### VARMRÄTT KÖTT

##### Tournedeos á Bourguignon

Lågtempererad svensk oxfile med varmrökt fläsk, skogschampinjoner och smålök i en mustig rödvinsås serveras med vitlöksrostad Gotlands-potatis och palsternacka med rostad sellericreme.

#### VARMRÄTT FISK

##### Piggvar i Champagnesås

Serveras med ett potatistorn smaksatt med parmesan och örter, samt palsternacka med rostad sellericreme.

#### VEGETARISK VARMRÄTT

##### Portabello con Mozarella

Tomat och mozzarellafylld Portabellosvamp, tryffelaioli, Serveras med vitlöksrostad Gotlands-potatis och palsternacka med rostad sellericreme.

#### DESSERT

##### Gâteau Licorice New York Style

Gâteau med smak av lakrits och vanilj, Maräng, chokladtryffel, nougatcrisp.



495:-

TVÅ RÄTTER: Varmrätt, förrätt eller dessert. 445:-

TRE RÄTTER: Förrätt, varmrätt och dessert. 495:-

ÖPPET FÖR AVHÄMTNING 31 DEC 11-16

Fredholms Matsalar. Norra Stationsgatan 8D, Hässleholm 0451-76 20 42  
Fredholms Björkhem. Blekingevägen 6, Kristianstad. 044-12 07 00 [www.fredholms.com](http://www.fredholms.com)