

NyårsCatering

31 December 2018

LÅT OSS ORDNA MATEN PÅ ÅRETS SISTA DAG.
HÄMTA ENKELT I KRISTIANSTAD ELLER HÄSSLEHOLM.

Välj två eller tre rätter. Du beställer nu och hämtar sedan enkelt på Fredholms Björkhem i Kristianstad eller Fredholms Matsalar i Hässleholm. Vi har öppet på Nyårsafton mellan 11-15.

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 oxfilé och skänkt 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 Mat by Fredholms.

– MENY –

FÖRRÄTT

Amerikansk Hummercocktail

Hummerkött med hummermajonnäs, kronärtskocka, lätrimmad gurka, sjökorall, vaktelägg, brioche med dillfrö.

VARMRÄTT KÖTT

Oxfilé med Murkelsås

Hängmörad oxfilé, serveras med murkelsås, bakad silverlök, gräddbräserad savoykål och knaperstekt varmrökt fläsk. Potatisgratäng smaksatt med spenat och lagrad prästost.

VARMRÄTT FISK

Ugnsbakad Hälleflundra

Serveras med jordärtskockscreme, bakad silverlök, gräddbräserad savoykål, potatispuré smaksatt med spenat och lagrad prästost.

GRÖNA MENYN

FÖRRÄTT

Saltbakade Rödbetor

Serveras med picklad gulbeta, getostkräm, lavendelhoning, rostade frön, krispig blad-sallad och rågbrödskrutonger

GRÖNA MENYN

HUVUDRÄTT

Tryffelrostad Blomkål

Serveras med bakad silverlök, bakat ägg, picklad svamp, potatisgratäng smaksatt med spenat och lagrad prästost.

DESSERT

Merengue Licorice de Barcelona

Marängbakelse med ripplad vaniljmousse och nougatcrisp, lakrits och dulce de leche.

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

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

495:-

ÖPPET FÖR AVHÄMTNING
NYÅRSAFTON 31 DEC 11-15

MAT

BY FREDHOLMS

044-12 07 00 www.fredholms.com

