



NYTÅRSMENU

Inviter dine gæster på en lækker nytårsmenu

Skal forudbestilles senest d. 22. december

3 lækre snacks

Forret

Hummerbisque med brunoise, smørbagt torsk & urter

Hovedret

Oksemørbrad

Serveret med løgpure, svampe, glaserede gulerødder & pommes Anna

Hertil en intens bordelaise med syltede sennepskorn

Dessert

Mazarin med chokolademousse, saltkaramel tuile, marinerede mandariner og karamelliserede figner

Serveres med vanilje pafait

495,- pr kuvert

info@restaurantlitus.dk

HO FERIE & AKTIVITETSCENTER

+ 45 28 59 82 08



**TAG FAMILIEN MED TIL JULEFROKOST
MELLEM JUL & NYTÅR**

Udbydes fra den 26. december til og med den 29. december.
Skal bestilles senest d. 22. december.

JULEANRETNING

SERVERES VED BORDET

Marineret sild med hjemmelavet karrysalat
Æg & rejer med rørt mayo
Smørstegt fiskefilet med remoulade

Varm leverpostej med bacon og svampe
Flæskesteg med hjemmelavet rødkål & surt
Tartelet med høns i asparges
Medister med grønlangkål
Confiteret Andelår & orangesauce
Frisk rødkålssalat med appelsin & valnødder
Brunede kartofler

Risalamande med kirsebærsauce

275,- pr kuvert

Ud af Huset 300,- pr kuvert

info@restaurantlitus.dk
HO FERIE & AKTIVITETSCENTER
+ 45 28 59 82 08