

Hotel Glejbjerg

Hotel Glejbjerg tilbyder en lækker 3 retters nytårsmenu:



Forret:

Hjemmelavet tunmousse m/rejer, citron, bagte tomater og asparges hertil friskbagt brød og smør.



Hovedret:

Oksemørbrad m/bagte rodfrugter, balsamico bagte rødløg, pastinak purre og sauteret spidskål hertil pommes rissoles og sauce bordelaise.



Dessert:

Gâteau Marcel m/parfait og bær coulis.



Natmad:

2 stk. uspec. smørrebrød.

Pris 3 retters nytårsmenu **275,- kr. pr. couv.**

Pris 3 retters nytårsmenu incl. natmad **295,- kr. pr. couv.**

Afhentes på Hotel Glejbjerg
mellem kl. 12.00 og 14.00 den 31. december.
Hovedretten skal varmes, og der vedlægges en udførlig beskrivelse.



