



Nyårscatering 2018 / 2019

Njut av att ha allting färdigt till nyår.

Vi lagar och förarbetar och för er återstår endast små lätta moment som att värma köttet och såsen bl.a.

Beställer gör ni för minst 2 personer senast den 29 december kl 13.00 och avhämtar mellan kl 13.00 – 16.00 dagen innan nyårsfton den 30 december.

Välkomna med er bokning på.

0520 – 129 90

Eller

info@alberthotell.com

Nyårscatering Meny 495:-

Mousseline på hummer och pilgrimsmusslor, med löjromsmousse, örtsallad och citron

*

Oxfile som tournedos serverad med dragonvelouté, potatisterrine smaksatt med Sivans ost, smörbakade jordärtskockor, soyabönor och lök

**

Kola - och mjölkchokladpudding med rostad vit choklad, citron havre och yuzocurd

