Cafe le perr

Food with passion

NYTÅRS MENU 2025

KUN UD AF HUSET

Gratis flaske bobler fås med ved køb af 6 menuer

FORRET

Hummerbisque med krebsehaler og jordskokkechips.

HOVEDRET

Oksemørbrad serveres med pommes anna, urtesmør, perleløg og broccolini.
Vælg mellem:
rødvinssauce / trøffelsauce

Eller

Ovnbagt laks
med hollandaise sauce.

DESSERT

Chokolademousse med tørrede og friske hindbær.

2 RETTERS MENU **369 kr.**

3 RETTERS MENU **429 kr.**

Tilberedningsvejledning: Se bagsiden.

Kastruplundgade 11 · 2770 Kastrup
Telefon 32 52 00 15
www.cafeleperr.dk

Vejledning af tilberedning

Forretter

Hummerbisque med krebsehaler

Varmes op i en kasserolle, når suppen er varm tilsættes krebsehalerne i 1-2min. Anrettes i en skål og toppes med jordskokkechips og urter.

Hovedretter

Oksemørbrad

Oven skal være opvarmet

Varmes i ovnen ved 190*

Rød: 6-7 min.

Medium: 10 min.

Well-done: 12-14 min.

Garniture: Varmes ved 180 grader i 3-4 minutter,

gerne med urtesmør, salt og peber.

Sauce: Opvarmes i en kasserolle/gryde i 3-5 minutter.

Desserter

Opbevares i køleskabet, og anrettes efter egen smag

Cafe Le Perr

ønsker jer alle et godt nytår!