

# Gourmetophold på Vallø Slotskro



## 🌀 Gourmetophold 🌀

Velkomstdrik  
~\*~  
4-retters menu ekskl. drikkevarer  
~\*~  
Kaffe og sødt  
~\*~  
Overnatning med morgenmad

Pris per person 1.050,-  
*Tillæg for enkeltværelse*

## 🌀 Luksus Gourmetophold 🌀

Champagne med appetizers  
~\*~  
7-retters menu med tilhørende vine  
~\*~  
Kaffe med avec og sødt  
~\*~  
Overnatning med morgenmad

Pris per person 2.100,-  
*Tillæg for enkeltværelse*



VALLØ SLOTSKRO

Slotsgade 1  
4600 Køge  
Telefon 56 266 266  
www.valloslorskro.dk

**Bemærk: Kasser og engangsemballage skal IKKE retur !**

## Nytårsmenu 2014 vejledning



Velbekomme  
&  
Godt Nytår

## 🌀 Forret 🌀

Pighvarbisque  
med torsk og trøffel



1. Varm suppen i en kasserolle, og lad den koge op.
2. Lun torskesoufflé i ovnen 5 min ved 200° varmluft/220° alm. ovn.
3. Anret soufflé og maltgren i en dyb tallerken og drys urterne ovenpå.
4. Hæld suppen på, evt. ved bordet fra en kande.
5. Dryp med trøffelolien.

## 🌀 Hovedret 🌀

Langtidtilberedt kalvefilét  
med sprød kartoffelkugle, sylrlige rødbeder og Karl Johan sauce



1. Tag låget af hovedretsbakken og tag de gule beder og fuglerebederne op.
2. Sæt bakken med kød, rødbedestænger og kartoffel i ovnen 10 min ved 200° varmluft/220° alm. ovn.
3. Lun saucen i en kasserolle og anret kødet ovenpå, læg kartoffel og beder som vist på billedet.

## 🌀 Mellemret 🌀

Landkylling  
farseret med hummer og foie gras



1. Placér terrinen som vist på tallerkenen.
2. Pynt med hummervinaigrette.
3. Læg de syltede løg og salatblandingen på. Drys med sprødt skind.

## 🌀 Dessert 🌀

Chokoladedessert  
med mango



1. Placer som vist på billedet.
2. Læg issandwichen på til sidst – direkte fra fryseren og servér.