

Nyårscatering 2020 på E & E Stora Hotellet.

I år har vi tänkt erbjuda nyårsmeny för avhämtning!

Lyxig 3-rätters som hämtas hos oss mellan 12.00-13.00 på Nyårsafton 31/12.

Maten är kall, färdig att värma & lägga upp.

Förbokas senast 28/12 (bindande bokning) Begränsat med portioner så vänta inte!

I

Hummersoppa med handskalade räkor, citronpanko & kuvertbröd

II

Oxfile med cheddargraterad potatisgratäng, bakad lök, rostad tomat, jordärtskockspuré, ekskivling & ankleversky

III

Passionsfruktsmousse på browniebotten med hallon & guldcrisp

555,-/pers

Vintips från Bo Ekstrand

Om man inte dricker Champagne genomgående så kan vi föreslå följande alternativ som alla finns på [Systembolaget i Osby](#).

Till Hummersoppan:

- 5338 Sancerre. Torrt vitt krispigt franskt vin. Kostar 179 kr & är därmed ett lyxigt val till en nyårsfest.

- 6707 Alvarinho Contacto vitt knastertorrt portugisiskt vin. Kostar 120 kr & är därmed i en mellan prisklass.

- 4200 Leth Grüner Veltliner vitt torrt lite släkt med Riesling. Kostar 89 kr & är ett mycket bra prisvärt alternativ.

Till Oxfile:

- 5123 Campofiorin rött. En apassimento som innebär att vinet är tillverkat på "semidried grapes". Kr 135 och utmärkt efter t.ex. dekantering. Håll upp i en glaskaraff ca 1,5-2 timmar innan servering. Serveras ett par grader kallare än rumstemperatur.

- 2505 Ken Forresters Cabernet Sauvignon från 2018. Rött trevligt vin från Sydafrika med skruvkork. Det var Ken Forrester som myntade uttrycket "better to be screwed with quality than corked and elegant". Ken har gått över till skruvkork på allt vin från sin vingård. Kostar 99 kronor.

Till Dessert:

- 4153 Chateau de Levant som är ett Sauternes vin från Frankrike och därmed sött. Priset är 115 kronor.

Alkoholritt Alternativ:

Det bästa alkoholfria alternativet med hög kvalitet är Richard Juhlines bubbel. Eller varför inte alkoholfri öl som det finns många med hög kvalitet.