

# ONZO

## Sylvester 31 december 2011

Sida 1 av 5



Våra kockar med ett förflutet från Operakällaren, Stallmästaregården och Grand Hotell tillagar nyårssupén enligt matkonsten alla regler.

Beställaren värmer själv supén hemmavid, med vår tydliga skriftliga instruktion klarar ni nyårssupén galant, både värdskap och supé. Sätt ugnen på 180<sup>o</sup> och nyårsfesten kan börja.

De föreslagna dryckerna finns på systembolaget, inte nöjd med förslagen?

Ring systembolagets sommelierer 0771 83 83 00

Vill du vara säker på att din önskemeny?

Beställ i god tid på [info@onzo.se](mailto:info@onzo.se) eller **27 03 14**

Avhämtas på nyårsafton mellan kl.11-13

Leverans: Frakt tillkommer

## Förrätt

½ färsk kanadensisk hummer gratinerad  
med ementhalerost 190 kr

### *Champagne*

- 🇫🇷 *André Clouet Grande Réserve (nr 7686) 259 kr*
- 🇫🇷 *Launois Vintage Blanc de Blancs Brut 2005 (nr 7329) 299 kr*
- 🇫🇷 *Palmer Millésime Brut (nr 7867) 274 kr*

### *Vitt vin*

- 🇫🇷 *Meursault (nr 12677) 279 kr*
- 🇫🇷 *Bourgogne Les Sétilles (nr 5657) 139 kr*

ONZOs gravade lax  
och senapssås smaksatt med lime 95 kr

- 🇧🇪 *Hoegaarden Wit-Blanche Öl, Veteöl (nr 1563) 16 kr*
- 🇩🇪 *Schneider Weisse Mein Grünes Tap 4 Öl, Veteöl, ekologiskt (nr 1507) 22 kr*  
*Veteölen behöver speciella glas eftersom hela mängden måste rymmas i med jästfällning.*



Alla priser inkl. moms

# ONZO

## Varmrätt

Skaldjursfärserad Hjälmaregös med champagnesås  
juliennegrönsaker och Pommes Duchesse 240 kr

Sida 3 av 5

### *Champagne*

■ ■ *Launois Vintage Blanc de Blancs Brut 2004 (nr 7329) 329 kr*

■ ■ *Palmer Millésime Brut (nr 7867) 267 kr*

■ ■ *André Clouet Grande Réserve (nr 7686) 259 kr*

### *Vitt vin*

■ ■ *Chablis Premier Cru Beauroy (nr 7125) 159 kr*

■ ■ *Chablis Grand Cru Les Vaudésirs Domaine Long-Depaquit (nr 94694) 269 kr*

Smördegsinbakad Oxfileé Wellington  
med madeirasås och grönsakspotpurri 270 kr

■ ■ *Rocca Guicciarda Riserva (nr 2723) 139 kr*

■ ■ *Serrata Belguardo (nr 22955) 99 kr*

Helstekt oxfileé med skogsvampsås  
och råstekt potatis 195 kr

■ ■ *Le Tense Sassella (nr 32341) 129 kr*

■ ■ *Vedré (nr 2126) 99 kr*

Örtfärsinbakad hjortinnerfileé med trattkantarellsås  
selleripuré, grönsaker och råstekt potatis 260 kr

■ ■ *Langhe Nebbiolo Fontanafredda (nr 22300) 99 kr*

**Dessert-symfoni fyra små desserter i glas**  
Ljus chokladmousse smaksatt med Grand Marnier  
Vanilj Panna Cotta med rårörda hallon  
Lime-cheesecake  
Julkryddad plommonkompott  
98 kr

■ ■ *Moscatel de Setúbal (nr 8011) 99 kr*

Alla priser inkl. moms



## Sylvestermeny

Hummer, oxfilé och choklad  
en klassisk nyårsmeny

½ färsk kanadensisk hummer  
gratinerad med ementhalerost

\*

Smördegsinbakad Oxfilé Wellington  
med madeirasås och grönsakspotpurri

\*

Dessert-symfoni fyra små desserter i glas  
Ljus chokladmousse smaksatt med Grand Marnier  
Vanilj Panna Cotta med rårörda hallon  
Limecheesecake  
Julkryddad plommonkompott

485 kr

Alla priser inkl. moms

# ONZO

## Sylvesterbuffé *Kall buffé, min. 15 gäster*

Blandad grönsallad på säsongens gröna och finstrimlad basilika

Sida 5 av 5

Vinägrett

Riven parmesan

Rostade solroskärnor

Insalata caprese; tomat- och mozzarellasallad

Pastasallad med soltorkade tomater och färska grönsaker i mild vinägrettsås

Tunt skivade italienska charkuterier:

Mortadella

Salami

Parmaskinka

Marinerad vitlök, oliver, pfefferoni, soltorkad tomat,  
cocktail kapris och kronärtskockshjärta

Sweet chili yakatorispett 2 st/person

Marinerade majskycklingbröst

Krämig örtsås till kycklingbrösten

Pasta Panzarotti (*värmes av beställare*)

Karl Johan svampfylld pasta i vitlöksgrädde

Smör

Bröd

Två små dessert i glas

Vaniljpanna Cotta med rårörda bär

Ljus chokladmousse smaksatt med Grand Marnier

290 kr/gäst

Alla priser inkl. moms

 *Antè Barbera d'Asti (nr 32335) 89 kr*

 *Clotilde Davenne Bourgogne Blanc (nr 5562) 99 kr*

ONZO KÖK OCH CATERING AB Gillevägen 24 131 33 NACKA

tel: 08 **27 03 14** fax: 08 27 04 12 mobil: 0708 478 875 [info@onzo.se](mailto:info@onzo.se) [www.onzo.se](http://www.onzo.se)

Alla priser inkl. moms