



Nytårsfest på Kommandørgården 2019/20

- Kl. 11.00 – 14.00 Guidet vadehavstur med østersplukning i vores baghave Vadehavet herefter tilberedning. Vi mødes i rundtømmerhytten kun 50 meter fra Vadehavet. Først plukker vi østers i vores kælke herefter skrubning af østers og åbning. Nogle af gæsterne er kokke og der serveres 4-5 slags østers med bobler. Husk knæhøje gummistøvler og gerne regntøj inkl. regnbukser. Man kan nemt blive meget beskidt.
- Kl. 18.00 – 18.30 Dronningens nytårstale i Brassieriet
- Kl. 18.30 – 19.00 Velkomstdrink i Brassieriet
- Kl. 19.00 – 01.30 Nytårsarrangement med musiker Rene Frantz
(Spilder ikke tiden men spiller "næsten" hele tiden)

Menu:

Vol au Vent med nyfanget sej filet, hertil sauce cardinal med rejer og asparges,
og et glas Dona Florencia, sauvignon Blanc Chile

*

På buffet:

Langtidsstegt dansk oksemørbrad med Sauce Vearnaise, Rømø lam Wellington, mørbrad af lam og fars, Hertil mintsauce, Ovnbagte rosmarin kartofler og hjemmelavede rösti
Årstidens dampede og sauterede grøntsager

Hertil serveres ½ husets flaske Borgo Sanleo Sangiovese, Puglia, Italien

*

Gateau Marcel og pære marcipan tærte, Dansk flødeis og chokoladesauce samt, Frisk frugt
inkl. 4 cl Late Harvest, Carta Vieja, Chile

Kaffe/The og bailey eller cognac

- Kl. 23.45 Champagne og hjemmelavet kransekage
- Kl. 00.00 Vi hopper ind i nytåret
- Kl. 00.15 Fyrværkeri ved hotellets indgang
- Kl. 01.30 Natsuppe – aspargessuppe med boller

Mulighed for at danse videre til hotellets diskoanlæg i baren.

Pris 795,- kr pr. person fra kl. 18.00 til slut

Pris 995,- kr. pr person inkl. østersplukning og tilberedning fra kl. 11.00 til slut

www.kommandoergaarden.dk

