



LOCANDA

ÆGTE MIDDELHAVSKØKKEN



Locanda står for kvalitet uden kompromis. Her får du den ægte vare, hvor alt er lavet helt fra bunden af kvalitetsråvare og tilberedt med kærlighed – det er vores koncept

3 RETTERS MENUER

Hver måned præsenterer vi hele 3 nye 3 retters menuer

Menu 1 **169,-**

Menu 2 **199,-**

Menu de luxe **270,-**

Desuden har vi et spændende a la carte kort.

Alt serveres med vores lækre hjemmebagte brød og hjemmekærnede smør

Se vores mange spændende retter på:
locandarestaurant.dk

VINAFTEN

2. tirsdag i hver måned afholder vi i samarbejde med Skovgaard Vine vinaften hvor der serveres en udsøgt 3 retters menu, og hver gang med et nyt tema.

Næste gang er 14. oktober
hvor temaet er: **Sydamerika**

Menu

FORRET: Torskefilet med porre/kartoffelsauce

HOVEDRET: Brasiliansk oksefilet med ægte hjemmelavet bearnaisesauce

DESSERT: Tiramisu

Hertil serveres 8 forskellige vine samt dessertvin

Samlet pris for
vinsmagning og menu **300,-**

JULEFROKOST UD AF HUSET

(minimum 10 personer)

Vi garanterer at alt er hjemmelavet helt fra bunden

- 3 slags hjemmelavet sild
- Halve æg med mayonnaise, rejer og kaviar
- Hønsesalat med bacon og ristet champignon
- 3 slags pålæg
- Gravad laks med raw-dressing
- Waldorfsalat
- Panerede friske rødspætter m. hj. lavet remoulade
- Leverpostej med bacon og ristede champignon
- Andesteg med appelsin og honning
- Kogt hamburgerryg med grønlankål
- Frikadeller med rødbejer og syltede agurker
- 3 slags ost samt risalamande med sauce efter ønske

Pris pr. couv. v/10 pers. **259,-**

Hvis du ønsker en anden sammensætning eller en mindre julefrokost er der mulighed for det, ligesom du har mulighed for at leje hele Locanda til din julefrokost

Klassisk julefrokost fra **150,-**

Bordbestilling på 42 89 99 19

VINHUSGADE 8 NÆSTVED

locandarestaurant.dk

Mandag LUKKET · Tirsdag til søndag kl. 17-22