



Valentinsmiddag

Invitation til en kærlighedsaften ♥

Vi dækker op til en varm, romantisk valentinsmiddag med 3 lækre serveringer, rolig stemning og små kærlige detaljer

– præcis som det skal være.

“En aften med kærlighed på tallerkenen”

En romantisk middag fortjener varme omgivelser, ro i tempoet og smag, der kan nydes sammen.

Den hyggelige café, levende lys og en særligt sammensat menu med fine råvarer skaber en stemning, hvor samtalerne flyder, og øjeblikkene får lov at vare lidt længere.

MIVI's
café & spisested

Torvet 1, 5750 Ringe - Tlf 22 75 75 01 - mivifood@miviren.dk

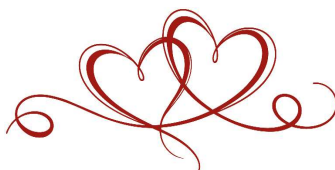


Valentinsmenu

Forret: Tuntatar med avokado og nektarin
Cremede avokadoer og nektariner blandet
med den lækre fisk – en frisk og rund smag.
Serveres med frisk lime og hjemmebakket brød.

Hovedret: Tournedos af kalvemørbrad
Tournedos af kalvemørbrad med trøffelkar-
toffel-/gulerodspuré, smagt til i brunet smør.
Hertil bagte svampe og en vifte af kål.
Sprød pommes röstet med vesterhavsost og
råsyltede brombær.
Serveres med klassisk skysovs – tilberedt med
kærlighed.

Dessert: Chokoladedrøm
Intens chokoladedrøm – Gateau Marcel med
vaniljecreme, blommer i Madeira og crumble.





Vinmenu

Bobler: Sweet Rose

- Villa M, Italien

Let mousserende Rose med sødmefulde frugter, livlig syre og elegante bobler.

Rosé: Premium Rosé

- Porcelaine (Frankrig)

Hindbær, jordbær, krydderi og en cremet eftersmag.

Rødvin: Bocca Della Verita

- Cantine de Falco (Italien)

100% Primitivo med varm, fløjlsagtig smag, rubinrød farve og fyldig struktur.

Dessertvin: 6 års Rivesaltes Ambré

- Terrassous (Frankrig)

Gylden vin med honning, gule blomster, modne figer og frisk afslutning.



MIVI's

café & spisested