

Nytår 2024



Endnu et år er ved at være gået og det vil vi gerne fejre med en nytårsfest og sammen træde ind i det nye år.

D. 31. december mødes vi på Restaurant "Håndværkeren", Hersegade 9, 4000 Roskilde, kendt fra tidligere fester. Tæt på Roskilde station. Der er begrænset parkering i gården.

Vi mødes kl. **17.30** så vi er klar til Kongens nytårstale kl. 18. Derefter går vi til bords og får en lækker tre-retters middag med efterfølgende kaffe og te, samt avec.

Se menu side 2

Velkomstdrink, bobler og kransekage er inkluderet i prisen. Drikkevarer til middagen og resten af aftenen køber du selv.

Kl. 21 til 01.30 er der dans til musik ved vores "gamle" kending DJ- Finn.

KL. 24 fejrer vi årsskiftet med bobler og kransekage.

Tilmelding på roskilde@singlerock.dk med navn og medlemsnummer. Efter modtaget tilmelding og indbetaling, modtager du en bekræftelse. Indbetaling på **konto reg. 1551 konto 4668388418 eller på mobilepay 91533**.

Pris for medlemmer **inden 1. december er 1000 kr.** Herefter 1150 kr. For ikke medlemmer tillægges 60 kr. oveni begge priser, som giver ret til en måneds medlemskab.

Sidste tilmelding og indbetalt beløb er d. 23. december. Tag højde for 2 bankdage ved overførsel.

Med ønsket om et godt nytår og tak for gode stunder i 2024

Bestyrelsen /festudvalget



Nytårsmenu 2024:

Pocheret torsk

Sprød malt, tørret kornblomst, saltet agurk, fennikel, skaldyrs olie

Røget oksetyndsteg

Æbler, syltet selleri med sennepsfrø, krydderurter

Hjemmebagt Brød og smør

Helstegt oksemørbrad

Stegt med friske urter og trøffel-smør

Unghanebryst

Stegt med nordiske urter

Lilla gulerødder

Hyben glace og syltede skovsvampe

Sprød rødbedesalat

Havtorn, syltede rødløg og persille

Fransk bønnesalat

Soltørret tomat, feta, crouton og sennepsdressing

Kartoffelkompot

Comté og confiteret hvidløg

Cremet mild peber sauce

Cognac og madagascarpeber

Kage symfoni med friske bær

Vodka syltede blåbær, hjemmelavet vaniljeis og marcipan crumble