

DET BLIVER EN LÆKKER AFTEN...

TILBEREDNINGS VEJLEDNING PÅ NYTÅRSMENU

Appetizer til Dronningens Nytårstale

Crustade med bøgerøget okseinderlår

Samosa med braiseret gris og BBQ dip

Sprød skal med røget laks og dild-cream cheese

Samosa lunes i ovn i ca. 5 minutter ved 200 grader.

BBQ dip serveres separat i en skål.

Den sprøde skal fyldes med røget laks og toppes med cream cheese.

Crustaden fyldes med bøgerøget okseinderlår. Gør det i sidste øjeblik, så den ikke bliver blød.

Alt tallerken eller fadanrettes.



FORRET

Nytårstorsk

Butternut squash i flere teksturer

Jomfruhummercreme, sort jordskok-pure

Lækkert nybagt surdejsbrød

Kuvertbrød lunes et par minutter i ovnen.

Resterende elementer anrettes som vist på billedet, eller med fri fantasi.

OBS. Lad gerne torsken få stuetemperatur inden du serverer den.



HOVEDRET

Kornfordret Black Angus oksemørbrad

Serveres med bagte bøgehatte, variation af selleri, tomatstøv.

Hertil kraftfuld rødvinssauce og kartoffelterriner.

Oksemørbraden brunes af på alle sider på en pande. Tilberedes herefter i ca. 10 minutter ved 180 grader i forvarmet ovn eller indtil kerntemperatur på 52 grader. Kødet skal hvile 5-8 minutter inden servering.

Kartoffel lunes ca. 10-12 minutter. Selleri og bøgehatte lunes ca. 5-8 minutter i ovnen. Drys tomatstøv over den bagte selleri.

Saucen og selleripure varmes forsigtigt op i hver sin gryde.

Alle grøntsagselementerne anrettes først på store tallerkener og det afdrøpede kød placeres i midten.

Bemærk venligst:

Tilberedningstider er vejledende og kan variere meget fra ovn til ovn,



DESSERT

Duet af 2 slags chokolademousse

Krystalliseret mynte, karamelcreme.

Chokoladeskal med passionssyltede æbler. Rabarbersorbet

Fjern beskyttelsesplast fra chokolademoussen. "Gem" de syltede æbler i chokoladeskallen.

Herefter anrettes alt som vist på billedet eller efter egen fri fantasi.

Husk at tage isen ud af fryseren en halv time før.



GODT NYTÅR

TJEKLISTE – NYTÅRSMENU

TJEK VENLIGST DIN BESTILLING

Vi har haft super travlt og pakket ca. 30.000 elementer ned i knap ca. 400 kasser.

Vi satser på "0" fejl, men har vi misset noget, vil vi gerne rette det så hurtigt som muligt.

Du kan kontakte os på tlf. 98 16 22 11 hvis der mangler noget, eller hvis du har spørgsmål til menuen.

TELEFONERNE ER KUN ÅBNE INDTIL KL. 14.00

EMNE	KRYDS AF
APPETIZER	
Crustade	
"Tatar" af bøgerøget okseinderlår	
Samosa	
BBQ dip	
Sprød skal	
Dild cream cheese	
Røget laks	
FORRET:	
Torsk	
Syltet Butternut	
Butternut puré	
Jomfruhummercreme	
Jordskok pure	
Surdejsbrød	
HOVEDRET:	
Oksemørbrad	
GRØNT/TILBEHØR:	
Kartoffelterriner	
Bøgehatte	
Bagt selleri	
Selleri pure	
Sauce	
Tomatstøv	
DESSERT:	
2 slags mousse/kage	
Krystalliseret mynte og lime	
Chokoladeskal	
Passions syltede æbler	
Karamelcreme	
Rabarbersorbet	

GODT NYTÅR