

TJEKLISTE – GLUTENFRI NYTÅRSMENU

TJEK VENLIGST DIN BESTILLING

Vi har haft supertravlt 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	
Crostini	
"Tatar" af bøgerøget okseinderlår	
Arancini	
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:	
Passions Panna Cotta	
Krystalliseret mynte og lime	
Chokoladeskal	
Passions syltede æbler	
Karamelcreme	
Rabarbersorbet	

GODT NYTÅR

VEJLEDNING – GLUTENFRI NYTÅRSMENU

SNACK

Ristet crostini

Med bøgerøget okseinderlår

Friteret Arancini

Med braiseret gris og barbecue dip

Sprød skal glutenfri

Med røget laks og dild-cream cheese

SÅDAN GØR DU:

Arancini lunes i ovn i ca. 5-10 minutter ved 200 grader. Server BBQ separat.

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

Crostini toppes med bøgerøget okseinderlår. Gør det i sidste øjeblik, så den ikke bliver blød.

FORRET

Nytårstorsk

Butternut squash i flere teksturer, Jomfruhummercreme, sort jordkok-pure

Glutenfri brød

SÅDAN GØR DU:

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

Bagte bølgehatte, variation af selleri, tomatstøv, Kraftfuld rødvinssauce

Kartoffelterrin

SÅDAN GØR DU:

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

Kartoffel lunes ca. 10-12 minutter. Selleri og bølgehatte 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 afdryppede kød placeres i midten.

DESSERT

Passions Panna Cotta, Krystalliseret mynte

Rabarbersorbet, Chokoladeskal med passions-syltede æbler

Karamelcreme

SÅDAN GØR DU:

Panna Cotta kan evt serveres i den medfølgende skål, eller anrettes pænt på en tallerken.

”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.