

## TJEKLISTE – VEGETARISK 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
<b>APPETIZER</b>	
Crustade	
Grønt "Tatar"	
Samosa	
BBQ dip	
Sprød skal	
Dild cream cheese	
Grillede asparges.	
<b>FORRET:</b>	
Glaseret Tofu	
Syltet Butternut	
Butternut puré	
Pocheret Pak choy	
Jordskok pure	
Surdejsbrød	
<b>HOVEDRET:</b>	
Saitan Bøf	
<b>GRØNT/TILBEHØR:</b>	
Kartoffelterrin	
Bøgehatte	
Bagt selleri	
Selleri pure	
Sauce	
Tomatstøv	
<b>DESSERT:</b>	
2 slags mousse/kage	
Krystalliseret mynte og lime	
Chokoladeskal	
Passions syltede æbler	
Karamelcreme	
Rabarbersorbet	

**GODT NYTÅR**

# VEJLEDNING – VEGETARISK NYTÅRSMENU

## SNACK

### Crustade

Med rørt grønt ”tatar”

### Samosa

Med krydret rodfrugter og barbecue dip

### Sprød skal

Med grillet asparges og dild-cream cheese

### SÅDAN GØR DU:

Samosa lunes i ovn i ca. 5 minutter ved 200 grader. BBQ dip serveres i skål. Den sprøde skal fyldes med de grillede asparges og toppes med cream cheese. Crustaden fyldes med grønt ”tatar” Gør det i sidste øjeblik, så den ikke bliver blød.

## FORRET

Grillet og glaseret tofu

Butternut squash i flere teksturer

pocheret Pak Choy, sort jordskok-pure

Surdejsbrød

### SÅDAN GØR DU:

Tofu lunes i ovn i ca. 10 minutter ved 200 grader. Pak Choy lunes 3-4 minutter. Surdejsbrød lunes i et par minutter i ovnen.

Alt anrettes med de resterende elementer.

## HOVEDRET

Stegt og krydret Saitan

Bagte bøgehatte, variation af selleri, tomatstøv

cremet Porto Bello sauce

Kartoffelterriner

### SÅDAN GØR DU:

Saitan varmes i ca. 12 minutter sammen med kartoffelterrinen. Grøntsagerne lunes i ca. 5-8 minutter i ovnen. Giv saucen et forsigtigt opkog. Anret med kreativitet og fantasi.

## DESSERT

Duet af 2 slags chokolademousse

Krystalliseret mynte og lime

Rabarbersorbet

Chokoladeskal med passions-syltede æbler

Karamelcreme

### SÅDAN GØR DU:

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.