

Vejledning til færdigtilberedning og servering:

Snacks til Kong Frederiks første nytårstale:

Anret snacksene incl den krydrede gulerodsdip på et passende fad inden servering kl 18.00

Forret (portionsanrettet)

Forretten består af en hummerfromage toppet med fennikel & havtorn, hertil følger sprøde hjemmebagte rugbrødschips. Derudover en træbåd med kalv vitello på sprød salatbund med en hjemmelavet tunsauce til og en mini tærte med broccoli, Vesterhavsost og citron. Inden servering anbefaler vi at lune mini tærten 3-4 min ved 175 gr. Forretten opbevares køligt.

Til forretten medfølger et friskbagt foccaciabrød med krydderurter og røget flagesalt, som med fordel kan lunes 3-5 min i ovn inden servering for at opnå sprød skorpe. Hertil Arla Unika smør med Læsø sydesalt.

Hovedret

Til hovedretten tilberedes de medfølgende oksemørbrad steaks. Kødets duppes for overskydende kødsaft og trykkes let med håndfladen inden det steges i fedtstof på varm pande i 4-6 min på hver side alt efter, hvor rødt kødet ønskes. Kødets er leveret med krydderi, men uden salt og peber som tilsættes efter ønske i forbindelse med stegning. Kødets kan naturligvis også grilles, hvis dette foretrækkes.

Tilbehøret er kartoffelgratin med timian og salvie. Disse leveres i aluforme, der kan sættes direkte i ovnen og varmes ca 10-12 min ved 200 gr. Hertil perlebygotto med ristede svampe og langtidssagte cherrytomater. Dette tilberedes ligeledes i ovn ved 150 gr i ca 15-20 min

Sauce til hovedretten er en god hjemmelavet portvinssauce, som hældes i gryde og opvarmes langsomt. Emballagen tåler ikke opvarmning. Herudover er der salat af romanesco, savoy- og blomkål med mild dressing, tranebær og safransyltede perleløg. Salaten bør opbevares køligt ind til servering

Dessert

Desserten består af flere mindre desserter.

I glasset er anrettet Christianshavnerkage med brombærmousse. Denne skal opbevares i køleskab frem til servering og tages ud ca 10-15 min inden servering

Håndlavet flødebolle med vaniljeskum, hvid chokolade, kobberstøv og marcipanbund kan opbevares uden køl.

Hjemmelavet hindbær-is med Pernod er anrettet i foliebakke med låg og opbevares på frost. Tages ud af fryser 10-15 min før servering.

Kransekage petit four opbevares ved stuetemperatur og kan nydes til kaffen eller nytårsboblernes kl. 24:00.

Velbekomme 😊

Jævnfør EU direktiv og lovgivning af 13.dec 2014 skal vi oplyse, at der i retterne kan forekomme/forekommer alle typer af allergener som f.eks gluten, laktose, nødder, mandler, pinjekerner, sennep samt spor heraf. Disse er så vidt muligt angivet i parentes efter hver ret i menubeskrivelsen. Da vores køkken ikke er et laboratorium og vi producerer og håndterer mange forskellige råvarer kan der forekomme spor af gluten og nødder i mange retter.

Nytårsmenu 2024

Allergener er angivet i parentes ud for hver ret

Snacks til Dronningens nytårstale

Hjemmelavede sprøde tortillasnacks (gluten, hvidløg, chili)

Krydret gulerødsdip (hasselnødder, hvidløg, chili)

Soltørrede oliven

Saltede mandler (Mandler)

Forret

Hummerfromage med havtorn og fennikel (Skaldyr, laktose)

Hertil hjemmebagte rugbrødschips (Gluten)

Mini tærte med broccoli, Vesterhavsost og citron (Gluten, æg, laktose)

Kalv Vitello med kapersbær og parmesan på sprød salatbund (laktose)

Tunsauce (Æg, sennep)

Hjemmebagt focaccia med krydderurter (gluten)

Arla Unika smør med sydesalt (laktose)

Hovedret

Oksemørbrad

Kartoffelgratin med timian og salvie (Æg, hvidløg, løg)

Portvinssauce (løg)

Perlebygotto med ristede svampe og bagte cherrytomater (Gluten, laktose)

Salat af romanesco, savoy- og blomkål med mild dressing, tranebær og safransyltede perleløg (Æg, sennep)

Dessert og petit fours til kaffen

Christianshavnerkage med brombærmousse (laktose, æg, gluten, hasselnød)

Hjemmelavet hindbær-is med Pernod (Æg, laktose)

Håndlavet flødebolle med hvid chokolade og marcipanbund (Æg, mandler, laktose)

Kransekage petit fours (æg, mandler, samt spor af andre nødder)

Velkomme 😊

Apetit.dk
smagsfulde oplevelser

Vi ønsker jer alle et godt nytår