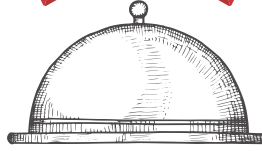


**MENY**



**MENY UD  
AF HUSET**

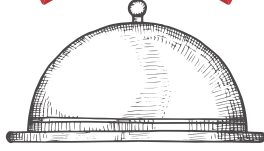
SÅDAN ANRETTER DU DIN

# NYTÅRSMENU

*Velbekomme og rigtig  
god fornøjelse*



**MENY**



**MENY UD  
AF HUSET**

## APPETIZER

Sprøde mini kræmmerhuse med  
Laksesalat og rødløg.  
Rørt pate og agurkesylt.

### TILBEREDNING:

Kræmmerhusene serveres som  
finger-snack på fade eller anrettes på  
tallerken, som en lille ekstra forret.  
Server evt. i et glas med salt i  
bunden til at sætte kræmmerhusene  
i. Find kræmmerhusene, laksesalat,  
rørt pate, og karse frem

### ANRETNING:

- Fordel laksesalaten i halvdelen af  
kræmmerhusene og drys karse på  
toppen.
- Fordel rørt pate i resten af  
kræmmerhusene. Drys karse på  
toppen.



## FORRET

Hummersuppe med cognac og fløde,  
citron tangperler, hvidløgsvannameirejer  
og spicy krummer. Hertil rustikt  
ciabattabrød og smør.

### TILBEREDNING:

Hæld suppen i en gryde og varm  
langsomt op ved svag varme.  
Sæt ovnen på 180°C (varmluft).  
Lun brødene i ovnen i ca. 10 min.

### ANRETNING:

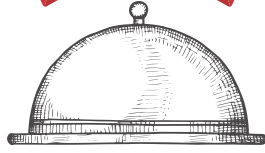
- Hæld suppen i tallerkener. Fordel  
rejerne, citronperler og drys med  
spicy krummer.
- Pynt med resten af karsen.
- Server brød og smør til.

*Tip:*

*Lun eventuelt  
tallerkenerne  
2 min. i ovnen.*



**MENY**



**MENY UD  
AF HUSET**

## HOVEDRET

Oksemørbrad med rødvinssauce og pisket smør, kartoffelgratin med emmentaler, syltede svampe og jordskokkepuré tilsmagt med trøffel

### FORBEREDELSE:

Find oksemørbrad, rødvinssauce, smør, kartoffelgratin, svampe, jordskokkepuré og timian frem. Sæt ovnen på 180 °C (varmluft).

### TILBEREDNING:

- Varm saucen ved svag varme.
- Varm kartoffelgratin i ovnen ved 180 °C i ca. 20 min.
- Brun bøfferne ved høj varme ca. 1-2 min. på hver side. Krydr med salt og peber.
- Bøfferne steges færdige i ovnen ved 180 °C i ca. 10-12 min. for medium tilberedning.
- Lun jordskokkepuré i en gryde.
- Når bøfferne er færdige, tages de ud af ovnen og dækkes med stanniol. Lad dem trække i 5 minutter.
- Lige inden servering piskes smørret i saucen

NB: Ønskes bøffen rød skal stegetiden være ca. 10 min. i ovnen. Gennemstegt ca. 15 min.

*Tip: Lun eventuelt  
tallerkenerne  
2 min. i ovnen.*

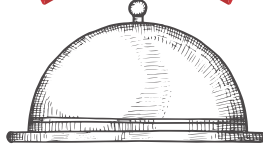
### ANRETNING:

- Placér bøffen på tallerkenerne og krydr med salt og peber.
- Anret kartoffelgratin, jordskokkepuré og svampe.
- Hæld lidt sauce halvt over bøffen - kom resten i en saucekande.
- Pynt til sidst med timian på toppen af bøffen og kartoflerne.



HUSK: Alle ingredienser skal opbevares på køl, indtil de skal tilberedes.

**MENY**



**MENY UD  
AF HUSET**

## DESSERT

Chokolade pralinekage med pistacie,  
mango/passionsfrugt coulis, karamel  
crumble og friske ananas kirsebær.  
Pynt: Ananas kirsebær.

### ANRETNING:

- Anret kagen midt på tallerkenerne.
- Klip hul i posen med coulis. Lav små dråber eller striber. Drys med crumble.
- Fordel ananaskirsebær på tallerkenerne.



*Velbekomme*