

Vejledning til færdigtilberedning og servering:

Snacks til Kong Frederiks nytårstale:

Anret de sprøde brødchips på et fad med bægeret med vores hjemmelavede Labneh friskost i midten.
Butterdejssneglene kan med fordel laves i ovn inden servering kl. 18.00 (2-3 min ved 180 gr)

Forret (portionsanrettet)

Forretten består af en koldrøget laksetatar med rogn på bund avocadocreme samt orientalsk marinerede rejer med safran mayo og hertil hjemmebagt spinatvaffel. Spinatvaffel kan laves kortvarigt i ovn inden servering men kan også fint spises kold. Forretten indeholder også røget krondyr med ristede portobellosvampe, syltede tranebær med tilhørende rucolapesto i bæger. Forretten opbevares på køl frem til servering

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

Hovedret

Til hovedretten tilberedes de medfølgende oksemørbrad steaks. Kødet 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. Kødet er leveret med krydderi, men uden salt og peber som tilsættes efter ønske i forbindelse med stegning. Kødet kan naturligvis også grilles, hvis dette foretrækkes.

Tilbehøret er kartoffel muffins med porre, Vesterhavssost og røget paprika. Disse leveres i aluforme, der kan sættes direkte i ovnen og varmes ca. 10-12 min ved 200 gr. Der medfølger også en mini tærte med karamelliserede løg.

Denne laves ligeledes inden servering og sættes i ovnen de sidste 3-4 min sammen med kartoflerne

Den anden lune tilbehørsret med bagte krydrede gulerødder og grillede rosenkål på en ærtepurébund laves ligeledes i ovn ved 150 gr i ca. 12-15 min .

Sauce til hovedretten er en god hjemmelavet bordelaise som hældes i gryde og opvarmes langsomt. Emballagen tåler ikke opvarmning. Herudover er der en sprød salat med bagte marinerede kikærter, palmekål, feta og granatæble.

Salaten bør opbevares køligt ind til servering

Dessert

Desserten består af flere mindre desserter.

I glasset er anrettet citron panna cotta med lemon curd bund. Derudover en hjemmebagt lakridsbrownie toppet med en hvid chokolademousse med masser af hindbær. Disse to desserter opbevares i køleskab frem til servering og tages ud ca. 10-15 min inden servering

Hjemmelavet is med Amaretto, flagesalt og Daim er anrettet i bakke 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 nytårsboblerne 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.



Vi ønsker jer alle et godt nytår

Nytårsmenu 2025

Snacks til Kongens nytårstale

Hjemmelavede sprøde brødchips (gluten)

Hjemmelavet krydret Labneh friskost

(pistacienødder, sesam, laktose)

Butterdejsruller med fetanada og spegeskinke

(gluten, laktose, chili, cashewnødder)

Forret

Koldrøget laksetatar med rogn på avocadocreme (hvidløg)

Orientalisk marinerede rejer (chili)

hertil safran mayo (æg) og spinatvaffel (gluten)

Røget krondyr med ristede portobello, syltede tranebær & rucolapesto (hvidløg)

Hjemmebagt focaccia med krydderurter (gluten)

Arla Unika smør med sydesalt (laktose)

Hovedret

Oksemørbrad

Kartoffelgratin med porre, Vesterhavssost og røget paprika

(Æg, hvidløg, laktose, løg)

Bordelaisesauce (løg)

Bagte krydrede gulerødder og ristede rosenkål med græskarkerner på bund af ærtepuré

(chili, laktose)

Sprød salat med ristede kikærter, palmekål, sukkerærter, marineret feta & granatæble

(laktose, soya)

Minitærte med karamelliserede løg (Gluten, æg, laktose, løg)

Dessert og petit fours til kaffen

Hjemmelavet is med Amaretto, flagesalt og knust Daim

(Æg, laktose, mandler)

Lakridsbrownie med hindbær-chokomousetopping (Gluten, æg, laktose)

Citron panna cotta med lemon curd (laktose)

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

Velbekomme

*A*petit.dk
smagsfulde oplevelser