



GUIDE TIL CITY CATERINGS NYTÅRSMENU

*TAK fordi du har valgt at bestille netop vores lækre nytårsmenu.
Vi har gjort vores ypperste for, at du og dine gæster kommer godt ind i det nye år.*

Når du kommer hjem eller har fået leveret din nytårskasse, anbefaler vi at du bruger vores tjekliste til at se efter, om alle komponenter er i kassen. Når du har tjekket, at alt er i kassen, så sæt maden i køleskab ved maks. 5 grader.

Alle retter er tydeligt markeret med etiketter, hvorpå der står forret, hovedret og dessert.

Vores emballage er beregnet til opvarmning i ovn, det gælder dog kun de emner der i guiden skal varmes i en ovn – HUSK at tage filmen af først.

- *Ovne virker og varmer forskelligt, så tiderne er blot vejledende.*

Tallerkner/skåle kan med fordel opvarmes i ovn og opbevares i rene viskestykker frem til anretningen.

Skulle der mod forventning mangle en ingrediens i kassen, bedes du kontakte os med det samme. Kontakt os på tlf. 35 55 32 62 frem til kl. 14.00 d. 31. december.

RIGTIG GODT NYTÅR - Kom godt ind i 2022.

*De bedste nytårshilsner
City Catering*





TJEKLISTE

FORRET

- ☐ Hummerbisque (ca. 2 dl. pr. person)
- ☐ Pocheret fisk (1 stk. pr. person)
- ☐ Friske urter (kørvel og dild)
- ☐ Dild olie
- ☐ Bagerens Surdejsbrød

HOVEDRET

- ☐ Grillet steak af Uruguay oksefilet med blød timian (1 stk. pr. person)
- ☐ Glaserede rodfrugter i honning og citron (ca. 100 gram pr. person)
- ☐ Gratineret pommes duchesse (1 stk. pr. person)
- ☐ Rødvinsauce (ca. 1 dl. pr. person)

DESSERT

- ☐ Æble tarte tatin (1 stk. pr. person)
- ☐ Saltkaramel sauce
- ☐ Kastbergs gourmet vaniljeis (2 personer pr. bæger)
- ☐ Blåbær og physalis (ananaskirsebær)

FORRET VEGETAR

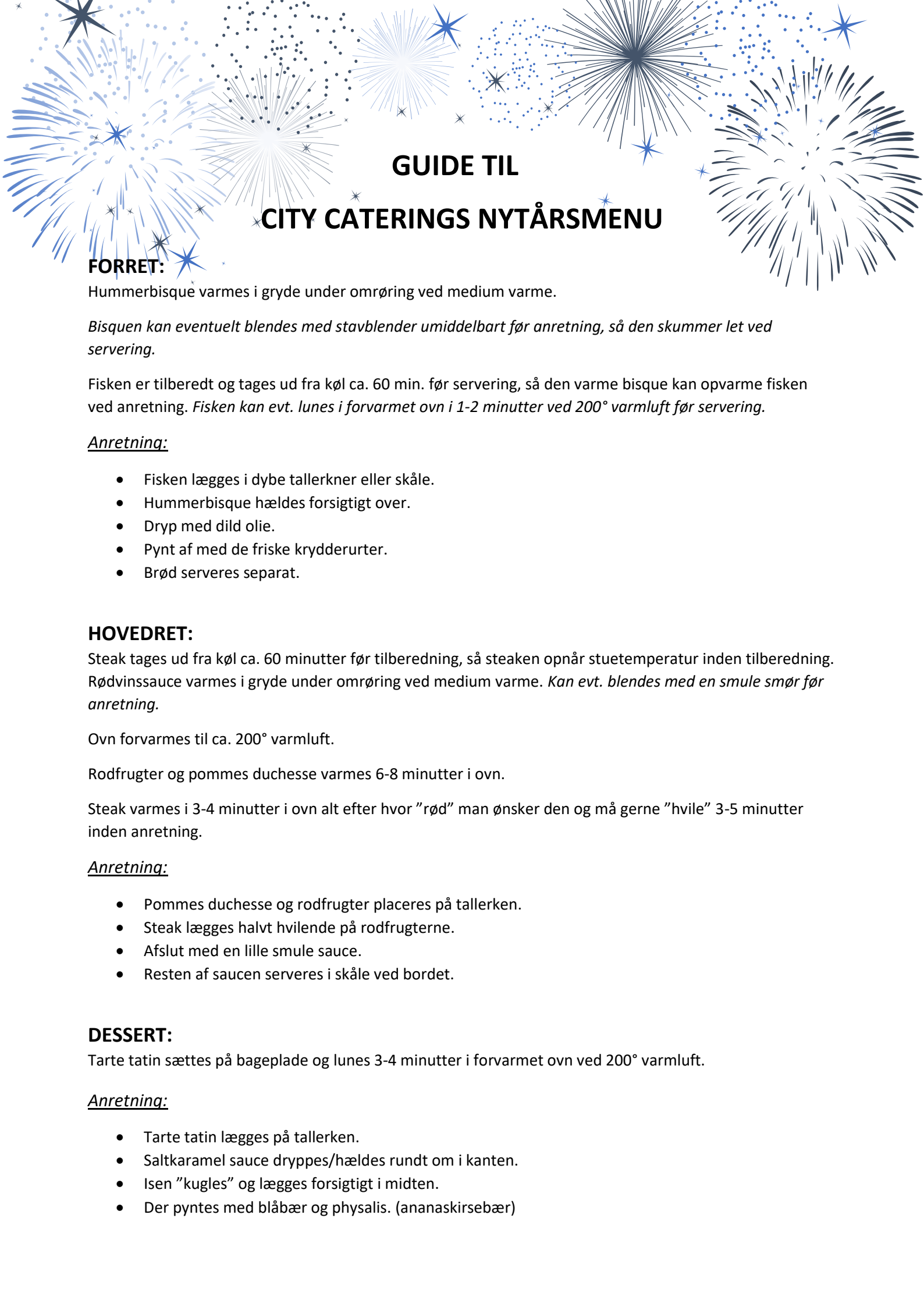
- ☐ Jordskokkesuppe (ca. 2 dl. pr. person)
- ☐ Rodfrugtechips
- ☐ Dild olie
- ☐ Bagerens Surdejsbrød

HOVEDRET VEGETAR

- ☐ Saltbagt selleri med brunet smør (1 stk. pr. person)
- ☐ Gratineret pommes duchesse (1 stk. pr. person)
- ☐ Revet vesterhavsost
- ☐ Hasselcrunch
- ☐ Skilt sauce på løvstikke (ca. 1 dl. pr. person)
- ☐ Frisk kørvel

DESSERT VEGETAR

- ☐ Æble tarte tatin (1 stk. pr. person)
- ☐ Saltkaramel sauce
- ☐ Kastbergs gourmet vaniljeis (2 personer pr. bæger)
- ☐ Blåbær og physalis (ananaskirsebær)



GUIDE TIL CITY CATERINGS NYTÅRSMENU

FORRET:

Hummerbisque varmes i gryde under omrøring ved medium varme.

Bisquen kan eventuelt blendes med stavblender umiddelbart før anretning, så den skummer let ved servering.

Fisken er tilberedt og tages ud fra køl ca. 60 min. før servering, så den varme bisque kan opvarme fisken ved anretning. *Fisken kan evt. luges i forvarmet ovn i 1-2 minutter ved 200° varmluft før servering.*

Anretning:

- Fisken lægges i dybe tallerkner eller skåle.
- Hummerbisque hældes forsigtigt over.
- Dryp med dild olie.
- Pynt af med de friske krydderurter.
- Brød serveres separat.

HOVEDRET:

Steak tages ud fra køl ca. 60 minutter før tilberedning, så steaken opnår stuetemperatur inden tilberedning. Rødvinsauce varmes i gryde under omrøring ved medium varme. *Kan evt. blendes med en smule smør før anretning.*

Ovn forvarmes til ca. 200° varmluft.

Rodfrugter og pommes duchesse varmes 6-8 minutter i ovn.

Steak varmes i 3-4 minutter i ovn alt efter hvor "rød" man ønsker den og må gerne "hvile" 3-5 minutter inden anretning.

Anretning:

- Pommes duchesse og rodfrugter placeres på tallerken.
- Steak lægges halvt hvilende på rodfrugterne.
- Afslut med en lille smule sauce.
- Resten af saucen serveres i skåle ved bordet.

DESSERT:

Tarte tatin sættes på bageplade og luges 3-4 minutter i forvarmet ovn ved 200° varmluft.

Anretning:

- Tarte tatin lægges på tallerken.
- Saltkaramel sauce dryppes/hældes rundt om i kanten.
- Isen "kugles" og lægges forsigtigt i midten.
- Der pyntes med blåbær og physalis. (ananaskirsebær)



GUIDE TIL CITY CATERINGS VEGETARISKE NYTÅRSMENU

FORRET:

Jordskokkesuppen varmes i gryde under omrøring ved medium varme.

Suppen kan eventuelt blendes op med stavblender umiddelbart før servering.

Anretning:

- Suppen hældes i dybe tallerkner eller skåle.
- Dryp med dild olie.
- Toppes med rodfrugtchips.
- Brød serveres separat.

HOVEDRET:

Pommes duchesse varmes i 6-8 minutter ved 200° varmluft i forvarmet ovn.

Saucen lunes forsigtigt i gryde.

Selleri varmes 6-8 minutter ved 200° varmluft i forvarmet ovn.

Selleri kan eventuelt varmes/steges på pande med lidt smør i ca. 2 minutter på hver side. Det vil give lidt mere sprødhed på det færdige resultat.

Anretning:

- Selleri placeres i midten af tallerken. (gerne dyb)
- Den skilte løvstikkesauce hældes uden om sellerien.
- Vesterhavssost drysses på selleri.
- Hasselcrunch drysses over retten.
- Afslut med lidt kørvel på toppen.
- Pommes duchesse placeres for sig på en lille tallerken. (placeres dog på samme tallerken hvis selleri ikke er placeres på en dyp tallerken).

DESSERT:

Tarte tatin sættes på bageplade og lunes 3-4 minutter i forvarmet ovn ved 200° varmluft.

Anretning:

- Tarte tatin lægges på tallerken.
- Saltkaramel sauce dryppes/hældes rundt om i kanten.
- Isen "kugles" og lægges forsigtigt i midten.
- Der pyntes med blåbær og physalis. (ananaskirsebær)



3 retters nytårsmenu:

Forret:

Cremet hummerbisque serveret med pocheret fisk, friske urter og dild olie.

Bagerens surdejsbrød.

Hovedret:

Grillet steak af Uruguay oksefilet.

Glaseret rodfrugter i honning, citron og timian.

Gratineret pommes duchesse.

Rødvinsauce.

Dessert:

Æble tarte tatin serveret med saltkaramel sauce
og Kastbergs gourmet vaniljeis.



3 retters vegetar nytårsmenu:

Forret - Vegetar:

Jordskokkesuppe med rodfrugtchips og dild olie.

Bagerens surdejsbrød.

Hovedret - Vegetar:

Saltbagt selleri i brunet smør med vesterhavssost og sprød hasselcrunch.

Gratineret pommes duchesse.

Skilt sauce på løvstikke.

Dessert - Vegetar:

Æble tarte tatin serveret med saltkaramel sauce
og Kastbergs gourmet vaniljeis.