

TJEKLISTE TIL DIN NYTÅRSMENU

TJEK VENLIGST DIN BESTILLING ... SE OM DER SKULLE MANGLE NOGET, INDEN DU SKAL I GANG I AFTEN.

Vi har haft super travlt og pakket ca. 30.000 elementer ned i ca. 400 kasser.
Vi satser på nul fejl, men skulle vi have misset noget, vil vi selvfølgelig gerne rette fejlen 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. 12.00

RIGTIG GODT NYTÅR. VI HÅBER, DU FÅR EN SKØN AFTEN ♥

SNACK

- ☐ Tærte med svamperagout
- ☐ Tapiokachips med svampepulver
- ☐ Timiancreme
- ☐ Revet Thybo ost
- ☐ Blinis
- ☐ Rejerilette
- ☐ Mignonette løg
- ☐ Radiseskud
- ☐ Sprøjtepose

FORRET

- ☐ Torskeryg
- ☐ Creme med jordskok og dild
- ☐ Glaserede rødbeder
- ☐ Kuvertbrød

HOVEDRET

- ☐ Kalvemedaljon
- ☐ Confiterede gulerødder
- ☐ Braiserede løg
- ☐ Løgpure
- ☐ Sauce med rødvin og svampe
- ☐ Kartoffelterrin

DESSERT

- ☐ Kage
- ☐ Blåbærkompot
- ☐ Giftkage-crumble

VEJLEDNING ♥ SÅDAN GØR DU



SNACK TIL NYTÅRSTALEN

Lille tærte med intens svamperagout og revet Thybo ost.
Tapiokachips lavet på kylling. Med timiancreme og svampepulver.
Sorte blinis med rejerillette, mignonette-løg og radiseskud.

SÅDAN GØR DU:

Lun tærten i ovnen i 3-4 minutter ved 180 grader.
Imens toppes tapiokachips med timiancremen. Brug gerne den medfølgende sprøjtepose.
Lige inden servering toppes blinis med rejerilletten, mignonette-løg og radiseskud.
Hvis du har tilkøbt vores pyntekit, kan du bruge dette til at pynte de forskellige elementer.



FORRET

Bagt torskeryg med intens creme på jordskok og dild. Hertil glaserede rødbeder og lækker surdejsbrød.

SÅDAN GØR DU:

Torsk bages i ovn i 10-12 minutter ved 160 grader.
Kuvertbrød lunes 4-5 minutter i ovnen.
Jordskokpuré og rødbeder varmes forsigtigt op i hver sin gryde. Rør godt rundt med en ske eller dejskraber imens.
Anret først puréen på tallerkenen. Tag en god mængde på en ske og træk en streg af puré. Læg torsken ved siden af strengen, op til puréen. Anret rødbeder forsigtigt ved siden af din torsk. Hvis du har tilkøbt vores pyntekit, kan du bruge dette til at pynte de forskellige elementer.

HOVEDRET

Rosastegt kalvemedaljon med confiterede gulerødder, braiserede skalotteløg og løgpuré.
Hertil en kraftig sauce med rødvin og svampe og en lækker kartoffelterrén.

SÅDAN GØR DU:

Kalvemedaljonen brunes af på en pande - på alle sider. Den tilberedes herefter i ca. 9-11 minutter ved 180 grader i forvarmet ovn eller indtil kernetemperatur på 52 grader. Kødet skal hvile 5-8 minutter inden servering. Drys evt. med fint flagesalt inden servering. **Kartoflerne** lunes cirka 15 minutter. **Gulerødder og skalotteløg** lunes ca. 5-7 minutter i ovnen. **Løgpuré** lunes i en gryde (eller mikroovn). **Saucen** varmes forsigtigt op i en gryde. Her gør en kold klat smør underværker.
Anretning: Placer skalotteløget i den ene side af tallerkenen - med skærefladerne opad. Gulerødder anrettes rundt om løget. Løgpuréen placeres i "dutter" ved siden af gulerødderne. Kød placeres i modsat side af tallerkenen og sauce hældes over. Kartoffelterrén sættes øverst på tallerkenen.

DESSERT

Fransk gourmetkage med mousse lavet på Williams-pærer, hjerte af saltkaramel og pære-glacé.
Hertil kompot på blåbær og citronverbena og grøn giftkage-crumble.

SÅDAN GØR DU:

Tag gerne kagen ud fra køl en halv time før servering. Herefter anrettes alt som vist på billedet ... eller efter din egen frie fantasi. Også her kan vores pyntekit bruges. Lun evt. blåbærsaucen i en gryde.

GODT NYTÅR