

## DININGSIX CATERING

## JULEMENU

## SERVERINGSVEJLEDNING



KLAR TIL SERVERING

*Glædelig jul! Alt i denne menu leveres færdigtilberedt og varmt i isolerende termokasser. Her er din guide til anretning og servering.*



## FORRET &amp; DET KOLDE BORD

## Sild, Æg & Smørstegt Fiskefilet (SILD & ÆG ER KUN MED I LUKSUS JULEMENU)

Anret de marinerede sild m. karry-æggesalat og hårdkogte æg m. rejer på et flot fad. Anret de smørstegte panko-fiskefileter sammen med citronbåde og den grovhakkede remoulade.

## Gourmet-hønsesalat & Brød

Anret den cremede hønsesalat i en skål og top med det knasende sprøde peberbacon lige før servering. Chia-rugbrødet skæres i pæne skiver og lægges i en brødkurv.



## HOVEDRET (LEVERET VARM)

## Hold på varmen i kasserne

Lad kasserne være lukkede indtil I er klar til at gå til bordet. Begynd med forretterne, mens kød, kartofler og sovs bliver i de isolerede termokasser.

## Andelår, Frikadeller & Kartoffler

Anret de confiterede berberi-andelår, julefrikadeller og de smørvendte petit kartofler på store, varme fade. Drys andelårene med flagesalt og de sprøde, friterede salvieblade som det absolut sidste.

## Julesovs & Rødkål

Rør julesovsen igennem og hæld den i en sovseskål. Den aromatiske rødkål anrettes i en dyb skål.

---

## Vintersalat

Anret kålblandingen i en skål. Vend husets dressing i lige før servering, og drys med tomat/urte crumble på toppen.

---

## DESSERT

### Risalamande m. Lun Kirsebærsauce

Anret den fløjlsbløde risalamande i en smuk skål. Kirsebærsaucen varmes forsigtigt op i en lille gryde ved svag varme og serveres lun ved siden af.

---

## GODE TIPS

### Sæt ovnen på "Keep Warm" hvis I vil trække tiden

Hvis middagen trækker ud, kan kød og kartofler tages ud af termokasserne og sættes i ovnen ved 60–70°C (dækket let med stanniol). Så holdes maden perfekt varm uden at stege videre.