

# TJEKLISTE TIL DIN VEGETARISKE 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

- Æbleskive
- Sprød skorzonerrød
- Gammelknas creme
- Parmesanchips med tomatstøv
- Parmesancreme
- Krustade
- Svampecreme
- Syltet fennikel
- Sprøjtepose

## FORRET

- Jordskokker med kryddersmør
- Smørstegte grønsager
- Vin Blanc sauce
- Kuvertbrød

## HOVEDRET

- Confiteret kejsershat
- Demi glace lavet på svampe
- Selleripure
- Glaserede rødbeder
- Kartoffelgratin
- Vol au Vent med fyld

## DESSERT

- Kage
- Råmarinerede bær
- Karamelliseret hvid chokolade
- Rød coulis

# VEGETAR MENU ♥ VEJLEDNING ♥ SÅDAN GØR DU



## SNACK TIL NYTÅRSTALEN

"Æbleskive" med sprød skorzonerrød og Gammelknas creme.

Krustade med syltet fennikel og svampecreme.

Parmesan chips. Parmesancreme, tomatstøv

### SÅDAN GØR DU:

"Æbleskive" lunes 4-5 minutter i ovnen ved 180 grader.

Krustade fyldes med fennikel og svampecreme.

Parmesanchips toppes med parmesancreme. Brug gerne den medfølgende sprøjtepose.

Lige inden servering toppes "æbleskive" med Gammelknas creme og skorzonerrød.

Hvis du har tilkøbt vores pyntekit, kan du bruge dette til at pynte de forskellige elementer.



## FORRET

Braiserede jordkokker bagt med urtesmør. Hertil smørstegte perleløg, ærter, gulerod og skummende vin Blanc sauce. Nybagt brød.

### SÅDAN GØR DU:

Jordkok og grønsager bages i ovn i 10-12 minutter ved 160 grader.

Kuvertbrød lunes et par minutter i ovnen.

Saucen varmes forsigtigt op i en gryde.

Anret først grønsagerne i en dyb tallerken og læg jordkokkerne ovenpå. Hvis du har en stavblender, så giv saucen en tur med den indtil den skummer (en kold klat smør gør saucen ekstra lækker). Fordel saucen omkring jordkok og pynt eventuelt med vores pyntekit.

## HOVEDRET

Confiteret kejsrerhat med kraftig svampe-Demi Glace med rødvin, kartoffelgratin med Emmentaler, selleripure tilsmagt med brunet smør, portvinsglaserede rødbeder og lille vol-au-vent med cremet svampekompot.

### SÅDAN GØR DU:

Kartoflerne lunes cirka 10 minutter i forvarmet ovn ved 180 grader.

Kejsrerhatten lunes cirka 8 minutter. Rødbeder og Vol au vent lunes ca. 5-7 minutter i ovnen.

Selleripuré lunes forsigtigt i en gryde.

Saucen varmes forsigtigt op i en gryde. Også her gør en kold klat smør underværker.

Alle grøntsagelementerne anrettes på store tallerkener og saucen fordeles eller serveres separat.

Pynt eventuelt med vores pyntekit.

## DESSERT

Fransk gourmet kage. Sprød bund med hasselnødder og toppet med Siciliansk citroncreme. Hertil karamelliseret hvid chokolade, råmarinerede røde bær med egen coulis.

### 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.

## GODT NYTÅR