

# TJEKLISTE TIL DIN NYTÅRSMENU

**TJEK VENLIGST DIN BESTILLING ... SE OM DER SKULLE MANGLE NOGET, INDEEN 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 skinke
- Gammelknas creme
- Parmesanchips m. tomatstøv
- Parmesancreme
- Kroketter med krøndyr
- Intens svampecreme
- Sprøjtepose

## FORRET

- Torsk m/kryddersmør
- Smørstegte grønsager m/bacon
- Vin Blanc sauce
- Kuvertbrød

## HOVEDRET

- Oksemedaljon
- Demi glace
- Selleripuré
- Glaserede rødbeder
- Kartoffelgratin
- Vol au Vent med fyld

## DESSERT

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

# VEJLEDNING • SÅDAN GØR DU



## SNACK TIL NYTÅRSTALEN

"Æbleskive" med sprød skinke og Gammelknas creme.

Krokot med krondyr og intens svampecreme.

Parmesan chips. Parmesancreme, tomatstøv.

### SÅDAN GØR DU:

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

Parmesanchips toppes med parmesancreme. Brug gerne den medfølgende sprøjtepose.

Lige inden servering toppes "æbleskive" med Gammelknas creme og sprød skinke.

Krokotten toppes med svampecreme. Brug evt. en teske.

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



## FORRET

Nytårstorsk bagt med urtesmør. Hertil smørstegt bacon, perleløg, ærter, gulerod og skummende vin Blanc sauce. Nybagt brød.

### SÅDAN GØR DU:

Torsk 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 grønsager/bacon i en dyb tallerken og læg torsken 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 torsken og pynt eventuelt med vores pyntekit.

## HOVEDRET

Ossestegt oksemedaljon med kraftig sauce 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:

Oksemedaljonen brunes af på alle sider på en pande. Den tilberedes herefter i ca. 12-13 minutter ved 180 grader i forvarmet ovn eller indtil kernetemperatur på 52 grader. Kødet skal hvile 5-8 minutter inden servering.

Kartoflerne lunes cirka 10 minutter. Rødbeder og Vol au vent lunes ca. 5-7 minutter i ovnen. Selleripuré lunes i en gryde.

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

Alle grøntsagselementerne anrettes først på store tallerkener, og det afdryppede kød placeres i midten.

## DESSERT

Fransk gourmet kage. Sprød bund med hasselnødder, 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