

NYTÅR 2025

HAPPY
New Year

NYTÅRSMENU 2025 'TO DO LISTE'

I HAR NU MODTAGET JERES NYTÅRSMENU I SERVICE, SOM I IKKE BEHØVER AT RETURNERE TILBAGE TIL OS.

TJEK VENLIGST AT ALT TIL HVER RET ER MED I KASSEN. HVER RET ER MARKERET MED KLISTERMÆRKER (FORET/HOVEDRET/DESSERT) - STEMME DET?
DET HÅBER VI, FOR VI HAR GJORT ALT FOR AT DET SKAL VÆRE KORREKT. HVIS DER ER FEJL ELLER MANGLER SKAL I RINGE MED DET SAMME, SÅ VI KAN FÅ RETTET FEJLEN INDEN KLOKKEN 15.00

FOR AT GØRE DEN ENDELIGE TILBEREDNING SÅ NEM SOM MULIG, FÅR DU/I HER ET PAR GODE RÅD, SOM VI ALTID GØR BRUG AF. LÆS HELE INSTRUKTIONEN INDEN START, SÅ MAN VED HVAD DER EVT. SKAL PÅ KØL ELLER STÅ UDE.

INDEN SELVE UDPAKNINGEN AF EMBALLAGEN SKAL DER TAGES STILLING TIL HVILKE TALLERKNER, DER SKAL SERVERES PÅ. DISSE SKULLE GERNE KUNNE TÅLE AT BLIVE VARMET. HERTIL KAN DU EVT. BRUGE EN MIKROOVN.
NÅR DU/I STARTER I KØKKENET MED MENUEN SÅ GØR FØLGENDE:

TÆND OVNEN PÅ VARMLUFT (200 GRADER) OG LAD DEN VÆRE TÆNDT.

HUSK! DEN ANGIVNE STEGETID PÅ OKSEMØRBRADEN AFHÆNGER AF HVOR MEGET MAN SÆTTER I OVNEN, SAMT AT DER ER FORSKEL PÅ OVNE. SØRG FOR AT DER ER RIGELIGT MED PLADS PÅ KØKKENBORDET OG OMKRING KOMFURET - PLADS ER AFGØRENDE OG GIVER STØRRE OVERBLIK OG MINDRE STRESS.

FORRET

VARM HUMMERBISQUEN OP I EN KASSEROLLE ELLER GRYDE. DEN SKAL IKKE KOGE MEN VARMES OP LANGSOMT. SÆT TORSKEN OG TILBEHØR I ALUBAKKEN (HUSK UDEN LÅG) I OVNEN I CIRKA 4 MIN. DER ER VEDLAGT EN KLAT SMØR SOM SKAL BLIVE I ALUBAKKEN. ANRET TORSKEN PÅ OPVARMET DYB TALLERKEN, TILFØJ CRUDITÉ AF FENNIKEL OG GULERØDDER OVENPÅ TORSKEN. HÆLD TIL SIDST DEN LUNE HUMMERBISQUE UD OVER ANRETNINGEN. PYNT AFSLUTNINGSVIS AF MED DE FRISKE KRYDDERURTER - DER ER FRISKBAGT BRØD MED TIL FORRETEN SOM EVT. KAN LUNES KORT.
VOILA - VELBEKOMME.

HOVEDRET

OKSEMØRBRAD MÅ GERNE TAGES UD I GOD TID OG OPNÅ STUETEMPERATUR (EVENTUELT 1 TIME FØR) - TOURNEDOSEN ER STEGT AF OG KRYDRET MED KRYDDERSMØR, SÅ DER SKAL BLOT TILFØJES SALT OG PEBER. SÆT POMMES ANNA I OVNEN 15 MIN. FØR DU ØNSKER AT SERVERE HOVEDRETEN. PASTIKNAKPURÉ VARMES I KASSEROLLE (VÆR PÅPASSELIG DEN KAN 'SPRUTTE') OG LIGESÅ MED RØDVINSSAUCEN. HVIS DER ER MANGEL PÅ PLADS VED KOMFURET KAN DEN GODT VARMES I MIKROOVN. KØDET VARMES I OVEN I CA. 10-12 MIN. AFHÆNGIG AF DEN ØNSKEDE TILBEDREDNING. I SAMME BAKKE ER DER HALVE KAROTTER OG RØDBEDEKUGLER. DE SKAL IND SAMMEN MED KØDET. KØDET SKAL HVILE EFTER OPVARMNING OG DU KAN EVT. KRYDRE MED SALT OG FRISKKVÆRNET PEBER.

KLAR TIL ANRETNING OG BRUG GERNE IGEN VARME TALLERKNER. PYNT AF MED FRISK BRØNDKARSE. VI HAR GIVET DIG LIDT EKSTRA RØDVINSSAUCE MED SOM DU KAN TAGE MED TIL BORDET. VI ELSKER NEMLIG SELV SAUCE.

DESSERT

START MED AT SMØRE SALT KARMEL I EN LINJE MIDT PÅ TALLERKENER, ANRET GATEAU MARCEL I MIDTEN. DRYS DEN HVIDE CHOKOLADE MED GULVSTØV UD OVER.

KØKKENCHEF NICLAS KAN TRÆFFES PÅ TLF. 52503328 INDIL KL. 16.00 HVIS DER SKULLE VÆRE BEHOV FOR DET.

DE BEDSTE ØNSKER OM ET GODT NYTÅR OG EN DEJLIG SMAGSOPLEVELSE.

