



## KÆRE KUNDE

Tak fordi du, til årets sidste festmåltid, har valgt vores eksklusive nytårsmenu

Vi har glædet os, og vi har gjort alt hvad vi kan, for at I kan nyde aftenen og komme godt ind i 2021

For at være sikker på, at alt er som det skal være, vil vi bede dig bruge 1 minut på denne tjekliste, når du har afhentet menuen hos os

Alle retter og tilbehør er tydeligt markeret med labels, når du modtager dem

### Forret

Aioli  
Pesto  
Oliven  
Bresaola  
Rosmarin  
Parmaskinke  
Syltet rødløg  
Trøffel salami  
Parmesanost  
Hybenchutney

### 1. Mellemret

Dildcreme  
Persilleolie  
Brøndkarse  
Syltet fennikel  
Hummerbisque

### 2. Mellemret

Champagnesorbet (til fryseren)  
Citronmelisse (husk / gem til desserten)

### Hovedret

Kalvemørbrad på svampe  
Kartoffel bagt med urter  
Blomkålspure  
Friteret risotto  
Pebersauce  
Timian

### Dessert

Rysteribs  
Hindbærcoulis  
Chokoladekage  
Sukkerslør (til fryseren)  
Vanilieparfait (til fryseren)

### Brød

Foccacia (uden for køl)  
Sort kuvertbrød (uden for køl)



# GUIDE

Før du starter: Tænd ovnen på 200° grader varmluft (gælder også ovne med kun over- og undervarme)

1

## FORRET: ANTIPASTI

### Tilberedning

- ⦿ Foccacia lunes i foliebakken i ca. 10 min. Skæres herefter i skiver

### Anretning på mellemstørrelse tallerken

- ⦿ Parmaskinke, bresaola og salami foldes og lægges lige efter hinanden på midten af tallerkenen
- ⦿ Ca. 1 spsk. Hybenchutney lægges lidt op ad bresaola'en
- ⦿ 1 spsk. syltet rødløg lægges op ad salamien
- ⦿ 3 flager parmesanost lægges ved parmaskinken

- ⦿ 1 tsk. Pesto lægges på den anden side af parmaskinken
- ⦿ 1 tsk. Aioli lægges på den anden side af salamien
- ⦿ 4 oliven fordeles rundt om retten og
- ⦿ Pynt af med rosmarin på toppen
- ⦿ Serveres med sprød foccacia



2

## 1. MELLEMRÉT: HUMMERBISQUE

### Tilberedning

- ⦿ Hummerbisquen hældes i en gryde og koges op
- ⦿ "Sort" kuvertbrød lunes i ovnen i ca. 5 min.

### Anretning

- ⦿ 2 stk. syltet fennikel lægges i midten af tallerkenen
- ⦿ Dildcremen "kugles" med 1 spsk. og lægges oven på fenniklen, der pyntes med lidt plukket brøndkarse på toppen
- ⦿ Hæld ca. 2 dl. af den varme hummerbisque ved siden af fennikelen og dryp til sidst lidt persilleolie i inden servering
- ⦿ Lunt kuvertbrød serveres ved siden af



3

## 2. MELLEMRÉT: PINK CHAMPAGNESORBET

### Anretning

- ⦿ Anrettes i lille skål eller champagneglas og pyntes med citronmelisse



4

## HOVEDRÉT: DANSK KALVEMØRBRAD

### Tilberedning

- ⦿ Kalvemørbrad på svampe drysses let med salt og lunes i 200° grader varm ovn i ca. 15-20 minutter. Ønskes kødet mere gennemstegt, opvarmes det i ca. 20-25 minutter. Efter stegning stilles kødet til at trække i ca. 5-8 minutter uden for ovn, før det skæres

BEMÆRK: Der kan være stor forskel på, hvordan ovne varmer, og hvor meget der er i ovnen på én gang. Hvis du har "the touch", så mærk evt. på kødet, så kan du vurdere, om det er som ønsket. Eller med stegetermometer. Rosa: 50-55 grader eller gennemstegt: 65-68 grader

- ⦿ Kartoffel bagt med urter lunes i ovnen ca. 15 minutter
- ⦿ Friteret risotto lunes i ovnen ca. 15 minutter
- ⦿ Blomkålspuré lunes i gryde under omrøring (husk at røre i den)
- ⦿ Kalveglace med madagascarpereber opvarmes i gryde

### Anretning på stor tallerken

- ⦿ Anret kartofflen forrest på tallerkenen og læg svampe ved siden af
- ⦿ Skær 2 skiver mørbrad i ca. 1/2 cm tykkelse eller 1 tyk skive og placer bagved svampene eller hvor DU synes det ser mest indbydende ud
- ⦿ Læg friteret risotto ved siden af kødet, tag en spsk. og hæld blomkålspureen ind imellem friteret risotto og kødet
- ⦿ Pynt retten med timian. Dryp evt. lidt sauce rundt på tallerkenen og servér resten i skål ved siden af

Hvis der er overskydende kød og garniture, kan der evt. serveres på fad til 2. gang. Bemærk at der er 2 stk. kartoffel pr. mand



5

## DESSERT: CHOKOLADEKAGE I LAG

### Anretning på desserttallerken eller dyb tallerken

- ⦿ 1 spsk. hindbærcoulis lægges på tallerkenen og trækkes ud til siderne med en ske.
- ⦿ Chokoladecake i lag lægges i midten, vanilieparfait med chokolade og nødder tages direkte fra fryseren og lægges ved siden af kagen. Sukkerslør tages ligeledes direkte fra fryseren og anrettes på kagen. Rysteribs fordeles rundt om desserten og der pyntes med citronmelisse

