



Photo by cottonbro from Pexels

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 2022

For at være sikker på 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.
Husk at sætte alt på køl der ikke er markeret med andet!
Det der er markeret med "til fryseren" sættes på frost.
Ting markeret med "ikke på køl" stilles blot på køkkenbordet

Forret

Jordskokkesuppe
Stegt panchetta
Friteret kartoffel (ikke på køl)
Skovsyre

1. Mellemret

Kyllingeterrin
Svampemayo
Sprødt kyllingeskind (ikke på køl)
Urter

2. Mellemret

Champagnesorbet (til fryseren)
Mynte

Hovedret

Kalvemørbrad på svampe
Pommes Anna
Bagte rødbeder med timian
Langtidsbagte løg med balsamico
Portvinssauce
Timian

Dessert

Kold rabarbersuppe (sættes evt. på frost 20 min. før servering - pas på den ikke fryser!)
Chokoladegord (ikke på køl)
Hakkede brændte mandler (ikke på køl)
Vaniljeis (til fryseren)
Citronmelisse

Brød (ikke på køl)

Hjemmebagt hvidløgbrød med ost (ikke på køl)
Hjemmebagt surdejs-kuvertbrød (ikke på køl)

Skulle der mod forventning være mangler, kan vi kontaktes på telefon 21 49 08 60 indtil kl. 14:00

GUIDE

Før du starter: Tænd ovnen på 200° grader varmluft (eller ved over og undervarme hvis du ikke har varmluft)

1

FORRET: CREMET JORDSKOKKESUPPE

Tilberedning

- ⦿ Kuvertbrød lunes i ca. 8 min.
- ⦿ Panchetta lunes også i ca. 5 min.
- ⦿ Jordskokkesuppen opvarmes i gryde - husk at røre i den, så den ikke brænder på

Anretning i dyb tallerken

- ⦿ Panchettaen lægges midt på tallerkenen
- ⦿ Friteret kartoffel lægges oven på panchettaen
- ⦿ Jordskokkesuppe hældes udenom (ca. 2 dl)
- ⦿ Pynt med skovsyre og servér med lunt kuvertbrød



2

1. MELLEMRER: KYLLINGETERRIN

Tilberedning

- ⦿ Hvidløgssbrødet lunes i ovnen i foliebakken i ca. 10 min.

Anretning på en lille tallerken

- ⦿ Der lægges ca. 1 spsk. svampemayo midt på tallerkenen
- ⦿ Kyllingeterrinen sættes i midten oven i svampemayoen
- ⦿ Sprødt kyllingeskind stilles op af terrinen (kan evt. stikkes ind i siden af terrinen)
- ⦿ Der toppes med urter
- ⦿ Skær hvidløgssbrødet i skiver og server til



3

2. MELLEMRER: PASSIONSFRUGT SORBET

Anretning

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



4

HOVEDRET: DANSK KALVEMØRBRAD

Tilberedning

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

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 brug et stegetermometer. Rosa: 50-55 grader / Gennemstegt: 65-68 grader

- ⦿ Pommes Anna lunes i ovnen ca. 15 minutter
- ⦿ Bagte rødbeder lunes i ovnen ca. 15 minutter
- ⦿ Bagte løg lunes i ovnen ca. 15 minutter
- ⦿ Portvinssauce opvarmes i gryde

Anretning på stor tallerken

- ⦿ Start med at lægge en stribe sauce tværs over midten af tallerkenen
- ⦿ Skær en tyk skive kalvemørbrad og sæt i den ene side på saucen
- ⦿ Placer Pommes Anna, løg, et par rødbeder og lidt svampe
- ⦿ Servér resten af saucen i en skål på bordet

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



5

DESSERT: KOLD RABARBERSUPPE

Anretning i dyb tallerken

- ⦿ Vaniljeis lægges i midten af tallerkenen
- ⦿ Chokoladejord og hakkede brændte mandler pyntes på isen
- ⦿ Den kolde rabarbersuppe hældes udenom (ca. 1 dl.)
- ⦿ Der pyntes med 1 blad citronmelisse

