



Photo by Jay Wennington on Unsplash

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 2024

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. 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

Hummerbisque
Tigerrejer
Syltede brunoais
Grøn olie

1. Mellemret

Honning svinebryst
Gulerodspuré
Ristede hasselnødder (ikke på køl)
Kørvel

2. Mellemret

Ananassorbet (til fryseren)
Citronmelisse

Hovedret

Kalvemørbrad på svampe
Pommes Anna
Glaserede gulerødder
Kalveglace
Timian

Dessert

Bavarois
Hindbærcoulis
Karameltvil (ikke på køl)
Pistacie crumble (ikke på køl)

Brød

Hjemmebagt kuvertbrød
med kerner til forret (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: HUMMERBISQUE

Tilberedning

- ☉ Hummerbisquen hældes i en gryde og varmes op til den begynder at koge, så er den klar.
(husk at piske i den så den ikke brænder på)
- ☉ Kuvertbrød lunes i ovn i ca. 10 minutter.
- ☉ Tigerrejer lunes i ovn i ca. 5 minutter.

Anretning i dyb tallerken

- ☉ Hæld væsken fra de syltede brunoais. Læg derefter en spiseske med top i midten af tallerkenen (Det er meningen at brunoais skal være kolde).
- ☉ Placér 3 lune tigerrejer oven på brunoais som du synes. Hæld den varme suppe uden om (2 dl. pr. kuvert).
- ☉ Pynt til sidst med grøn olie fra pipetten.
- ☉ Servér med lunt kuvertbrød.

(Du kan også vælge at servere suppen i en kande, så gæsterne selv kan hælde suppe og grøn olie i tallerkenen.)



2

1. MELLEMRER: HONNINGBRAISERET SVINEBRYST

Tilberedning

- ☉ Honningbraiseret svinebryst varmes i ovnen i ca. 10 minutter.

Anretning på lille tallerken

- ☉ 1 spiseskefuld kold gulerodspuré lægges midt på tallerkenen og trækkes ud til siden med skeen.
- ☉ Placér det varme stykke svinebryst oven på pureen.
- ☉ Pynt med ristede hasselnødder (ca. 1 teske) og kørvæl.



3

2. MELLEMRER: ANANASSORBET

Anretning

- ☉ Anrettes i lille skål eller champagneglas og pyntes med citronmelisse.



4

HOVEDRET: KALVEMØRBRAD

Tilberedning

- ☉ Kødet drysses let med salt og lunes i ovnen i ca. 15-20 minutter. Ønskes kødet mere gennemstegt, opvarmes det i ca. 20-25 minutter. Herefter stilles kødet til at trække i ca. 5-8 minutter uden for ovn, før det skæres.

☼ 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 og vurder om det er som ønsket. Bruger du stegetermometer: Rosa: 50-55 grader eller gennemstegt: 65-68 grader.

- ☉ Pommes Anna lunes i ovnen ca. 17 minutter.
- ☉ Glaserede gulerødder lunes i ovnen ca. 12 minutter.
- ☉ Kalveglace 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, sæt derefter et stykke Pommes Anna, efterfulgt af svampe og ca. 4 stykker gulerod.
- ☉ Pynt kødet med timian og anret som du synes. 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. person.

5

DESSERT: BAVAROIS

Anretning på desserttallerken

- ☉ Bavarois tages forsigtigt med en palet og sættes midt på tallerkenen.
- ☉ Konditorfolien der er rundt om, tages forsigtigt af. Der er en lille flap på siden du kan trække forsigtigt i.
- ☉ 1 spiseske hindbærcoulis og 1 spiseske pistaciecrumble lægges på hver sin side af bavaroisén.
- ☉ Karameltvil pyntes på toppen, enten i halve eller som helt stykke.

