



GOOGLE ANMELDelse



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

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 2026

Forret

Persilleolie
Tigerrejespyd
Syltet fennikel
Lynstegt porre
Hummerbisque

1. Mellemret

Lomo
Salat
Fetacreme
Rødløgskompot
Langtidsbagte tomater
Pastinak chips (ikke på køl)

2. Mellemret

Hindbærsorbet (til fryseren)
Frysetørret rabarber (ikke på køl)

Hovedret

Timian
Kartoffeltårn
Stegte gulerødder
Demi glace sauce
Oksemørbrad på svampe

Dessert

Mandeltærte
Solbærsaude
Pistacieis (til fryseren)
Bastogne crumble (ikke på køl)

Brød

Hvidløgsbrød til 1. mellemret
Hjemmebagt kuvertbrød til forret (ikke på køl)

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 ovnen i ca. 10 minutter.
- ⊙ Tigerrejer på spyd lunes i ovnen i ca. 7 minutter.
- ⊙ Lynstegte porrer lunes i ovnen i ca. 5 minutter.

Anretning i dyb tallerken

- ⊙ Hæld lagen fra de syltede fennikler og læg derefter en spiseskefuld i midten af tallerkenen.
- ⊙ Placer 1 spiseskefuld lynstegte porrer sammen med fenniklen midt på tallerkenen og hæld den varme suppe uden om (2 dl. pr. kuvert).
- ⊙ Pynt til sidst retten med persilleolie fra pipetten og læg rejespyddet på kanten.
- ⊙ Servér med lunt kuvertbrød.



2



1. MELLEMRRET: LOMO

Tilberedning

- ⊙ Hvidløgbrød lunes i ca. 12 minutter og brydes.

Anretning på lille tallerken

- ⊙ Læg lidt salat på midten af tallerkenen.
- ⊙ Fold lomo'en og læg 3 skiver oven på salaten.
- ⊙ Læg 1 spisekefuld fetacreme på lomo'en og 1 spisekefuld rødløgskompot på fetacremen.
- ⊙ Pynt med 3 tomater rundt på tallerkenen og stik 2 pastinak chips i fetacremen.
- ⊙ Serveres med lunt hvidløgbrød, som brydes og deles ligeligt mellem gæsterne.

3

2. MELLEMRRET: HINDBÆRSORBET

Anretning

- ⊙ Anrettes i lille skål eller champagneglas og pyntes med frysetørret rabarber.



4

HOVEDRET: OKSEMØRBRAD

Tilberedning

- ⊙ Oksemørbrad på svampe 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 udenfor ovnen, 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.

- ⊙ Kartoffeltårn lunes i ovnen ca. 17 minutter.
- ⊙ Stegte gulerødder lunes i ovnen ca. 12 minutter.
- ⊙ Demi glace sauce opvarmes i gryde.

Anretning på stor tallerken

- ⊙ Start med at lægge lidt sauce forrest på tallerkenen.
- ⊙ Skær en tyk skive eller 2 tynde skiver oksemørbrad og placer i den ene side af sauce. Sæt derefter et stykke kartoffeltårn bagved kødet, efterfulgt af svampe og gulerødder ved siden af.
- ⊙ Pynt kødet med timian.
- ⊙ Servér resten af sauce 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.

⚠ Tå nu mandeltærterne til desserten ud af køleskabet, så de kan nå stuetemperatur imens I spiser hovedretten.



5

DESSERT: MANDELTÆRTE

Anretning på desserttallerken

- ⊙ Anret tallerkenen med et par striber solbærsaucen, cirka 1 spiseske pr. tallerken.
- ⊙ Placer mandeltærten i midten af tallerkenen og sæt en kugle pistacieis ovenpå.
- ⊙ Drys 1 spiseskefuld Bastogne-crumble ud over retten.

⚡ (Du kan også vælge at stille kagen og isen ved siden af hinanden)



Støt os med en anmeldelse på Google eller Trustpilot - det gør en kæmpe forskel for os