

Kære gæst!

Mange gange glædeligt nytår og tak fordi i vælger os til at leverer maden til jeres nytårsaften. Her kommer en instruktion til tilberedning og anretning af jeres menu. Ps. Der er farver på den instruks på hjemmesiden



Snacks:

Snacksne kommer lige klar til at stille på bordet, så det eneste du evt. skal gøre, er at ligge de små hapsere over på jeres egen service/tallerkner & voila.

Anretning af forret:

- 1: Placer din røget mørksej i den ene side af tallerkenen.
- 2: Læg en ske med blomkålscreme i den anden side & træk med den buede side af skeen ned ad så den laver en rende.
- 3: Læg nu dine syltede blomkål & ristede mandler ned i renden & hæld en ske med balsamicosauce herudover. Tag ikke fejl af saucen til hovedretten :D
- 4: Til sidst pyntes der af med dild og retten er klar til servering.



Tilberedning af hovedret:

1: Stegning af bøffen i 180 grader forvarmet ovn:

Bøfferne er brunet og er klar til at komme i ovnen, husk at tjekke dem engang i mellem da alle hjemme ovne varmer forskelligt. Husk salt og peber.

(Rare: 8 min)(Medium: 10 min) (welldone: 12+ min)

2: Trøffelsaucen: Skal have et kort opkog også er den klar eller kort i mikroovn da det kan være svært og varme op til bare 2 eller 3 personer grundet mængden

3: Jordkokcreme: Skal blot lunes, mikroovn er også muligt her. Meget kort tid.

4:Kartoffelterrin & bagte jordkokker: skal have 15 min i forvarmet ovn

5. Hvis du har valgt Vesterhavstorsk med hummersauce til hovedret. Kom både fisk og sauce (samme pose) i en lille gryde, tilsæt 1 dl vand og en god klat smør, kog langsomt op. Sluk og låg på. Fisken er færdig når du kan stikke en gaffel igennem den uden at møde modstand.



Anretning af hovedret:

1: Læg en ske med jordkokcreme i midten af tallerkenen & put en fladbundet gryde ovenpå, drej den halvt rundt og træk op, & voila.

2: Placer bøffen/fisken samt kartoflen i den ene side så man stadig kan se mønstret & læg nu de bagte jordkokker herop af.

3: Tag en ske af de syltede jordkokker & kom oven på kartoflen.

4: Tag nu en ske med trøffelsauce og kør rundt omkring tallerkenen.

5: til sidst lægger du en lille bunke af urtesalaten på toppen & velbekomme



Anretning af dessert:

1: Placer din chokoladecake halvt i midten og læg en ske med den hvide chokolademousse op af kagen

2: Tag en ske med de ristede hasselnødder og lig oven på moussen, derefter ligger du din karamelliseret ananas herpå.

3: Til sidst pynter du af med rød skovsyre samt engsyre