



4-RETTERS NYTÅRS MENU

TIL AT TALLERKENANRETTE EFTER ANVISNINGEN

● SNACKS

HJEMMELAVEDE SOYAMANDLER

● FLØDELEGERET TASKEKRABBE CAPPUCINO

MED HJEMMELAVET PORSESNAKS FRA SKAGEN, KALVEBRISSEL SAUTÉE, VINTERURTER OG KRYDDERURTER

1. Taskekrabbe Cappucino koges let op. Stavblendes eventuelt.
2. Kalvebrissel Sautée lunes i ovn eller på en pande til det er gennemvarmt.

Anret i dybe skåle/tallerkener:

- Den gennemvarmede Kalvebrissel sautée og de ubehandlede vinterurter fordeles i skålene
 - Den varme suppe hældes forsigtigt over
- Fløden piskes let og dryppes i suppen – og der røres lidt (kaldes melering)
 - Retten pyntes med krydderurter til sidst

VÆRS'GO' AT SERVERE

● RIMMET LAKS

MED LIMEOLIE, SKALOTTER, FLAGER AF 2-ÅRS PARMIGIANO-REGGIANO OG ÆRTEBLDE

Anret på mindre flade tallerkener:

- Rimmet Laks i en lille bunke
 - Limeolien dryppes over
 - Giv evt. lidt Salt og peber
- Parmesanflager drysses nænsomt på
 - Retten pyntes med ærteblade

VÆRS'GO' AT SERVERE

● BRØD & SMØR

2 SLAGS ØKOLOGISK BRØD: RUSTIK DURUM OG GRÆSKARKERNEBRØD (KAN EVT. VARMES 10 MIN I OVNEN)
2 SLAGS SMØR - NEUTRALT OG CHILI (ANRET PÅ EN LILLE TALLERKEN)

● KALVETYKSTEG LANGTIDSSTEGT OG ROSA - MIN. 200 G PR. PERSON

TRANEBÆR PEBERSAUCE MED FOIS GRAS
SMØRDAMPEDE GULERØDDER, BLOMKÅLSPLADER OG GRØNKÅLS FRITES
POMMES RISOLLÉES - SMØRRISTEDE SMÅ KARTOFLER

1. Kalvetykstegen er forstegt og skal have ca. 15 min i ovn ved 180 g og trække mindst 20 min. med et viskestykke over et lunt sted (evt. på hjørnet af komfuret)
2. Sauce koges op og røres – evt. stavblendes.
3. De fortilberedte gulerødder og blomkålsplader vendes i smør på en pande eller kasserolle (smørret må ikke blive brunt)
4. Kartofflerne kan vendes på panden eller i ovn 15 min. til de er gennemvarme
5. Skær Kalvetykstegen på den korte led (som et franskbrød)

Anret på store flade tallerkener:

- Grøntsager lægges på midten af tallerkenen
 - Skiver af Kalvetysteg lægges ovenpå
- Hæld lidt sauce i tynd stråle rundt på tallerkenen – efter behov
 - Pynt af med de rustikke sprøde grønkåls frites
- Anret kartoflerne og resten af sauce i skåle ved siden af

VÆRS'GO' AT SERVERE

● BLOK AF CHOKOLADE/KASTANJA PAVÉ

MED COULIS AF SKOVBJÆR OG VANILLE/ANANAS RELISH, FRISK MYNTE OG SUKKERRISTEDE MANDLER

Anret på dessert tallerkener:

- Blok af Pavé lægges på midten af tallerkenen
 - Dryp med de 2 kolde saucer
 - Drys med de sukkerristede mandler
 - Pynt med mynte

VÆRS'GO' OG SPIS - LET OG ANDERLEDES

TIL KL. 24.00

● HJEMMELAVET KRANSEKAGE

KR. 475,-

BESTIL HELT NED TIL 4 KVERTER (VED FÆRRE RING TIL OS)