

# TJEKLISTE TIL DIN NYTÅRSMENU

**TJEK VENLIGST DIN BESTILLING ... SE OM DER SKULLE MANGLE NOGET, INDEN DU SKAL I GANG I AFTEN.**

Vi har haft super travlt og pakket ca. 30.000 elementer ned i ca. 400 kasser.  
Vi satser på nul fejl, men skulle vi have misset noget, vil vi selvfølgelig gerne rette fejlen så hurtigt som muligt.  
Du kan kontakte os på tlf. **98 16 22 11**, hvis der mangler noget, eller hvis du har spørgsmål til menuen.

**TELEFONERNE ER KUN ÅBNE INDTIL KL. 12.00**

**RIGTIG GODT NYTÅR. VI HÅBER, DU FÅR EN SKØN AFTEN ♥**

## SNACK

- ☐ Polentafritter med urtesalt
- ☐ Estragoncreme
- ☐ Pastachip med sort peber
- ☐ Sprød pancetta
- ☐ Parmesancreme
- ☐ Sorte blinis
- ☐ Creme med svampe og skinke
- ☐ Timianpulver
- ☐ Sprøjteposer

## FORRET

- ☐ Torsk
- ☐ Muslingesauce med sauteret porre
- ☐ Confiteret citron
- ☐ Dildolie
- ☐ Friske urter
- ☐ Brød

## HOVEDRET

- ☐ Kalvemedaljon
- ☐ Selleripuré med trøffel
- ☐ Kartoffelgratin
- ☐ Sherrystegte svampe
- ☐ Sprød urte-crunch
- ☐ Sauce med sennepsfrø

## DESSERT

- ☐ Kage
- ☐ Hvid chokolade og marengs
- ☐ Broken gel
- ☐ Guldchips
- ☐ Sprøjtepose

**Vær opmærksom på, at enkelte elementer kan være pakket sammen.**

# VEJLEDNING • SÅDAN GØR DU



## SNACK TIL NYTÅRSTALEN

**Sprøde polentafritter med urtesalt.** Hertil en skøn estragoncreme.  
**Pasta-chips med sort peber.** Hertil blød parmesancreme og sprød pancetta.  
**Sorte blinis toppet med en creme på svampe, skinke og timianpulver.**

### SÅDAN GØR DU:

Lun **polentafritter** i ovnen ved 180 °C i 4-5 minutter og sprøjt/dut estragoncreme på.  
 Brug eventuelt den medfølgende sprøjtepose, og gør det gerne kort før servering.  
 Top **pastachips** med parmesancreme og sprød pancetta. Brug gerne den medfølgende sprøjtepose.  
 Top **blinis** med svampecreme. Timianpulver drysses over. Brug gerne en sigte til dette.  
 Hvis du har tilkøbt vores pyntekit, kan du bruge dette til at pynte de forskellige elementer.



## FORRET

**Nytårstorsk** med sauteret porre, confiteret citron, friske urter og muslingesauce skilt med dildolie. Hertil lækker brød.

### SÅDAN GØR DU:

Steg din **torsk** på den ene side - på en meget varm pande med olie. Steg indtil den er gylden og skru herefter ned for varmen.  
 Drys torskens med salt. Steg herefter den anden side i 15 sekunder.  
**Kuvertbrød** lunes 4-5 minutter i ovnen ved 180 °C.  
**Muslingesauce** med porre varmes forsigtigt op i en gryde. Rør godt rundt med en ske eller dejskraber imens.  
 Anret først sauce i en dyb tallerken. Fordel confiteret citron ud over sauce. Dryp små øer af dildolie i sauce.  
 Læg torsk i midten af tallerkenen og pynt af med urter.

## HOVEDRET

**Rosastegt kalvemedaljon** med selleripuré tilsmagt med trøffel, kartoffelgratin med emmentaler, sherrystegte svampe, sprød urte-crunch og en intens sauce mættet med syltede sennepsfrø.

### SÅDAN GØR DU:

**Kalvemedaljonen** brunes af på en pande på alle sider. Den tilberedes herefter i ca. 9-11 minutter ved 180 °C i forvarmet ovn eller indtil kernetemperatur på 52 grader. Kødet skal hvile 5-8 minutter inden servering. Drys evt. med fint flagesalt inden servering.  
**Kartofler** lunes i ovnen i cirka 15-20 minutter. Svampe sættes i ovnen de sidste 7-8 minutter.  
**Selleripuré** lunes forsigtigt i en gryde. (eller i mikroovn).  
**Sauce** varmes forsigtigt op i en gryde. En kold klat smør gør underværker.  
**Anretning:** Halver kartofflen og placer dem forskudt af hinanden på tallerkenen. Læg lidt puré op af hver halve kartoffel.  
 Anret svampe ovenpå kartofflen og drys med urte-crunch. Kød placeres i modsat side af tallerkenen og sauce hældes over.

## DESSERT

**Fransk Gourmetkage** med to slags chokolademousse og en kerne af saltet smørkaramel.  
 Hertil krystalliseret hvid chokolade, sprøde marengs, "broken gel" på mørke bær og guldchips.

### SÅDAN GØR DU:

Placer kagen på tallerkenen. Lav små dutter af broken gel fordelt på tallerkenen. Brug evt. den medfølgende sprøjtepose. Drys krystalliseret hvid chokolade og sprød marengs over broken gel og placer brud af guldchips op ad dutterne. Pynt som på billedet eller brug din egen frie fantasi.  
 Også her kan du bruge vores pyntekit, hvis du har tilkøbt det.

## GODT NYTÅR