

NYTÅRS MENU

Vejledning

**Tænd ovnen på 180 grader
- alle sorte bakker kan gå i ovnen**

BRØDPAKKE

Husets brød, hertil en haydari tapenade og en basilikum tapenade

1. Kommer klar til servering.
Brødet kan lunes inden servering

FORRET

Rimmet laks på syltet fennikel, Rugbrød-schips og avocadocreme top af dild

1. Anrettes kold på en tallerken

MELLEMRET

Røget okseinderlår på rucola, trøffelmayonnaise, ristede salt mandler & Vesterhavsost.

1. Anrettes kold på en tallerken

HOVEDRET

Tornado af oksemørbrad grillstegt vendt i friske urter, Fransk kartoffelgratin med top af tomat, Glaserede rodfrugter med øko Ristede Hampefrø, Bordelaise sauce på finthakkede skalotteløg, champignon & frisk timian

1. Forvarm ovnen på 180 grader
2. Lun oksemørbrad i 15min.
3. Lun kartoffelgratin i 25 min.
4. Lun de glaserede rodfrugter i 10 min.
5. Sauceen lunes i en gryde ved lav varme.

DESSERT

Bavarois konditorkage med hindbær - og citronmousse på mandelbiscuit, pyntet med hindbær, på gitter af cremet karamel samt crumble med guldstøv

1. Anrettes kold på tallerken

Valgfri natmad

Byg-selv sliders

Bollen lunes i ovnen

Kyllingfilet lunes i ovnen

Børnemenü

Kyllingespyd & hakkebøf

Lunes i ovnen ved 180 grader i 10 min.

Velbekomme og godt nytår

