

SMAGERIET

VEGETARMENU

Vejledning



Godt nytår og velbekomme

Godt nytår og velbekomme

Vi har glædet os til at levere årets nytårsmenu til dig og dine gæster – og vi håber, I får den allerbedste sidste aften på året.

Følg venligst denne vejledning ved tilberedningen af retterne for at opnå det bedste resultat af din nytårsmenu. Scan QR-koden på forsiden for at se hele vejledningen og anretningerne på video.

Vigtig information

Nytårskasserne skal opbevares på køl frem til tilberedning.

Maden skal spises d. 31. december 2025.

Vi ønsker jer god fornøjelse og rigtig god appetit.

De bedste nytårshilsner

SMAGERIET

Appetizer Appetizer

Cremet flødeost rørt med trøffel og hvidvinssyltede løg. Serveret i sprød krustade og toppet med spirer.

Artiskokhummus vendt med wasabiperler. Serveret i sprød krustade og toppet med spirer.

OBS: Krustaderne laves lige inden servering for at holde på sprødheden

Anretning

1. Anret krustaderne på et fad og fyld halvdelen med cremet flødeost og den anden halvdel med artiskokhummus
2. Pynt krustaderne med spirer



Forret Forret

Cremet blomkålssuppe lavet på hvid chokolade og et strejf af tabasco. Hertil sprød fennikel-crudit , lemon gremolata samt hasselnød- og malknas. Toppet med sprøde rodfrugter og serveret med stenovnsbagt maltbr d.

Tilberedning

1. Tænd ovnen på 200 grader
2. Varm blomk lssuppen i en gryde ved svag varme under jævnlig omrøring
3. Dr en fennikel-crudit 
4. Varm brødet i ovnen i 3-5 minutter

Anretning

1. Anret fennikel-crudit  i en dyb tallerken og top med lemon gremolata
2. Hæld suppen forsigtigt henover anretningen og top retten med rodfrugtchips samt hasselnød- og malknas
3. Pynt retten med spirer og server brødet ved siden af



Hovedret

Wellington med rødbede og intens svampefyld. Hertil cremet jordskokkepuré tilsmagt med brunet smør, syltede Borettana løg, sprøde aspargesbroccoli, tranebær og vegansk glace.

Tilberedning

1. Wellingtonen tages ud af køleskabet 15 minutter før tilberedning
2. Opvarm ovnen til 180 grader
3. Jordskokkepuré og glace varmes ved svag varme i hver sin gryde under omrøring
4. Wellingtonen kommes på et stykke smurt bagepapir og varmes i ovnen i 15-20 minutter
5. Skyl aspargesbroccoli, skær enderne fra og kom dem i et ildfast fad sammen med Borettana løg. Varm i ovnen i 5-7 minutter

Anretning

1. Skær enden af Wellingtonen og kassér den. Skær resten i tykke skiver
2. Anret jordskokkepuré på tallerkenen og placer skiver af Wellingtonen ved siden af
3. Pynt tallerkenen med aspargesbroccoli, Borettana løg og tranebær
4. Top med timian
5. Tilføj lidt glace på retten eller server ved siden af



Dessert Dessert

Mørk og intens chokoladeganache i sprød, smørbagt tærtebund. Serveret med syrlig lemon cremefraiche, kompot af solbær og knuste nødder. Toppet med gylden marengs.

Anretning

1. Tag chokoladetærten ud af køleskabet 30 minutter før servering
2. Anret lemon cremefraiche dekorativt på en tallerken
3. Placér tærten på midten af tallerkenen og kom solbærkompot oven på tærten
4. Top tærten med marengs og pynt med knuste nødder



SMAGERIET BØRNEMENU

Vejledning



Forret Forret

Gratineret nachos med cheddarost og salsa.

Tilberedning

1. Tænd ovnen på 200 grader
2. Kom chipsene over i et fad, og drys med revet cheddar på toppen
3. Varmes i ovnen i ca. 8-10 minutter, til osten er gratineret
4. Serveres sammen med tomatsalsa

Hovedret Hovedret

Oksecheeseburger serveret med pommestösti og snackgrønt.

OBS: Bøfferne er sous vide, så de skal blot opvarmes

Tilberedning

1. Tænd ovnen på 200 grader og skyl grøntsagerne
2. Varm rösti i den forvarmede ovn i ca. 10 minutter
3. Steg hakkebøffen på en varm stegepande i lidt olie i ca. 3-4 minutter på hver side. Krydr med salt og peber. Tilføj osten efter stegningen
4. Varm burgerbollen i ovnen i 2-4 minutter
5. Skær agurken i stave

Anretning

1. Smør bollen med mayonnaise
2. Tilføj hakkebøffen og saml burgeren
3. Anret burger og rösti på tallerkenen
4. Kom agurkestave og tomater i en skål eller anret på tallerkenen og server ketchup ved siden af retten

Dessert Dessert

Chokoladebrownie pyntet med marshmallows — dertil vaniljeparfait.

Anretning

1. Anret brownien på en tallerken med en skefuld vaniljecreme