

SMAGERIET

NYTÅRSMENU

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

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 krabbesalat
2. Top krabbesalaten med ananasrelish
3. Pynt krustaderne med spirer



Forret Forret

Bisque af jomfruhummer med fløde. Serveret med marineret krebsehaler, sprød fennikel-crudité, tang-caviar, knasende rugflager samt stenovnsbagt maltbrød.

Tilberedning

1. Tænd ovnen på 200 grader
2. Varm bisquen i en gryde ved svag varme under jævnlig omrøring
3. Dræn fennikel-crudité og krebsehaler
4. Varm brødet i ovnen i 3-5 minutter

Anretning

1. Anret fennikel-crudité i en dyb tallerken og top med krebsehaler
2. Hæld bisquen forsigtigt henover anretningen og top retten med tang-caviar og rugflager
3. Pynt retten med spirer og server brødet ved siden af



Hovedret

Hovedret

Tournedos af kalvemørbrad med cremet jordskokkepuré tilsmagt med brunet smør. Hertil bagte svampe i en butterdejs vol-au-vent. Serveret med Pommes Annette, sprøde aspargesbroccoli, syltede tranebær og rødvinsglace.

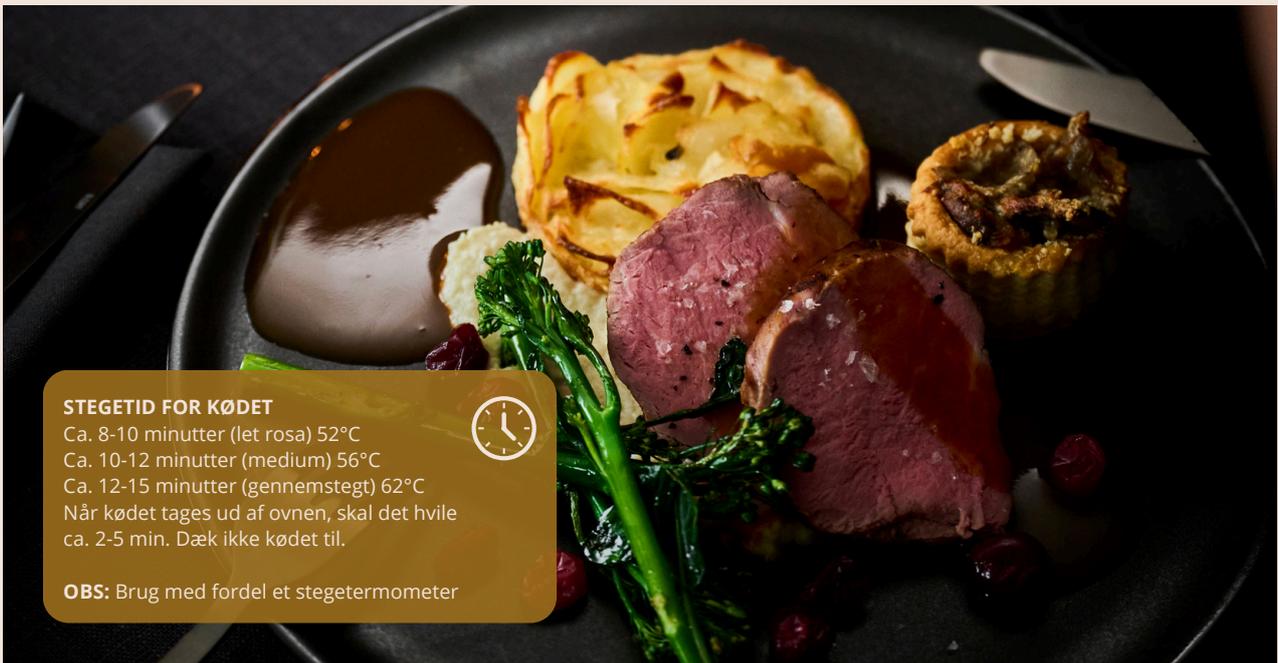
OBS: Bøfferne er sous vide, så du skal blot varme dem op

Tilberedning

1. Bøfferne tages ud fra køl og åbnes 30 minutter før tilberedning
2. Opvarm ovnen til 200 grader
3. Jordskokkepuré og rødvinsglace varmes ved svag varme i hver sin gryde under omrøring
4. Kom olie og smør på en varm stegepande, brun bøfferne i ca. 2 minutter på hver side. (gem stegepanden til grøntsager)
5. Kom kartoflerne på et stykke smurt bagepapir og varm dem i ovnen i ca. 10-12 minutter
6. Bøfferne lægges i et ildfast fad og tilberedes færdige i ovnen i ca. 8-10 minutter. Lad kødet trække 2-5 minutter før servering
7. Vol-au-vent varmes i ovnen ved 200 grader i 5-7 minutter
8. Skyl aspargesbroccoli, skær enderne fra og opvarm stegepanden med olie. Rist aspargesbroccoli med salt og peber i ca. 1 minut

Anretning

1. Bøffen skæres skråt på midten
2. Anret jordskokkepuré på tallerkenen i den ene side og sæt kartoflen og vol-au-vent ved siden af
3. Bøffen anrettes på jordskokkepuré
4. Pynt tallerkenen med aspargesbroccoli og tranebær
5. Tilføj lidt rødvinsglace på retten eller server ved siden af



STEGETID FOR KØDET

Ca. 8-10 minutter (let rosa) 52°C
Ca. 10-12 minutter (medium) 56°C
Ca. 12-15 minutter (gennemstegt) 62°C
Når kødet tages ud af ovnen, skal det hvile ca. 2-5 min. Dæk ikke kødet til.



OBS: Brug med fordel et stegetermometer

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 sporadisk 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

Okse cheeseburger serveret med pommes rösti 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