

SMAGERIET

NYTÅRSMENU

Vejledning

Appetizer

Appetizer

Artiskokhummus rørt med sort sesam og wasabi perler.
Serveret i sprød krustade og toppet med spirer.

Samt skriver af røget okseinderlår toppet med trøffelmayo. Serveret på Focaccine med et strejf af krydret tomat.

OBS: Krustaderne og Foccacine kiks laves lige inden servering for at holde på sprødheden.

Anretning

1. Anret Focaccine kiks med røget okse. Klip hjørnet af posen og pynt med trøffelmayo.
2. Anret krustaderne på et fad. Klip hjørnet af posen. Fyld krustaderne med artiskokhummus.
3. Pynt krustaderne med spirer.



Forret

Bisque af jomfruhummer med fløde. Serveret med krebsehaler, crudité af syltet gulerod, røde tang-perler og knasende hasselnødder samt surdejsbrød og pisket smør.

Tilberedning

1. Tænd ovnen på 170 grader.
2. Varm bisquen i en gryde ved svag varme under jævnlig omrøring.
3. Dræn syltede gulerødder og krebsehaler for væske.
4. Varm brødet i ovnen i 5-7 minutter.

Anretning

1. Anret syltede gulerødder i en dybtallerken eller skål. Top herefter med krebsehaler.
2. Hæld bisquen forsigtigt ned i tallerkenen. Top retten med spirer og tang-perler.
3. Pynt retten med hasselnødder og server brødet ved siden af.



Hovedret

Tournedos af kalvemørbrad med cremet græskarpuré. Hertil en sprød vol-au-vent med jordskokke- og creamcheese. Serveret med kartoffelsoufflé, aspargesbroccoli, grillet Borettane løg. Hertil intens rødvinsglace.

OBS: Bøfferne er sous vide tilberedte og skal derfor kun varmes op og have stegeskorpe.

Tilberedning

1. Bøfferne tages ud fra køl og åbnes 30 minutter før tilberedning.
2. Opvarm ovnen til 200 grader.
3. Græskarpuré 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 panden til aspargesbroccoli).
5. Varm kartoffelsoufflé 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. Kom fyldet i vol-au-venten. Læg vol-au-vent og Borettane løg på bagepapir og varm i ovnen ved 200 grader i 5-7 minutter.
8. Skyl aspargesbroccoli og skær enderne fra. Opvarm stegepanden med olie. Rist aspargesbroccoli med salt og peber i ca. 2-3 minutter.

Anretning

1. Bøffen skæres skråt på midten.
2. Anret græskarpuré på tallerkenen i den ene side og sæt kartoffelsoufflé og vol-au-vent ved siden af.
3. Bøffen anrettes på græskarpureen.
4. Pynt tallerkenen med aspargesbroccoli og Boretanne løg.
5. Tilføj rødvinsglace på retten eller server ved siden af.



Dessert

Chokoladeganache og pistacie i sprød kakaobar. Serveret med blød yuzu- og vaniljecreme samt en syrlig kompot af rabarber og ribs.

Anretning

1. Tag kakaobaren ud af køleskabet 30 minutter før servering.
2. Klip et lille hul i hjørnet af posen og anret yuzu- og vaniljecremen dekorativt på en tallerken.
3. Placér baren på yuzu- og vaniljecremen.
4. Klip et hul i hjørnet af posen og kom kompotten ved siden af baren.

Tip: *Kom yuzu- og vaniljecremen i midten af tallerken og tryk cremen ned med bunden fra et glas eller en lille skål. Så det danner et stempel.*



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