



VEJLEDNING TIL Nytårsmenu 2025/26

FORRET:

Læg et salatblad på en tallerken. Fordel laksetatar på salatbladet til x- antal personer.
Brødet varmes lunes i ovnen v/ 180* i ca. 5-6 min.



HOVEDRET:

Oksemørbrad varmes i foliebakke med låg eller ildfast fad med stanniol over.

Mediumstegt – v/ 60* i ca. 60min.

Gennemstegt – v/ 80* i ca. 60min.

Efter opvarmning, skær 2 skiver pr. pers a 1cm tykkelse (ca. 200gram).

Grøntsagssaute og Pommefondant varmes i ovnen (vælg temperatur ud fra ønsket, til oksemørbrad)

v/ 60* i ca. 60min.

v/ 80* i ca. 45min.

Rødvinsauce varmes i en gryde, til det har fået et kort opkog.

Anrettes på en tallerken og pyntes med ærteskud.



DESSERT:

Dessert:

Hvid chokolademousse med karamelliseret hvid chokolade og hindbærcoulis.

Er anrettet i bæger.

Kl. 24.00:

Kransekagetoppe med mørk belgiskchokolade – 2 stk. pr. pers.

Velbekomme med ønsket om et lykkebringende godt nytår – vi ses i 2026

