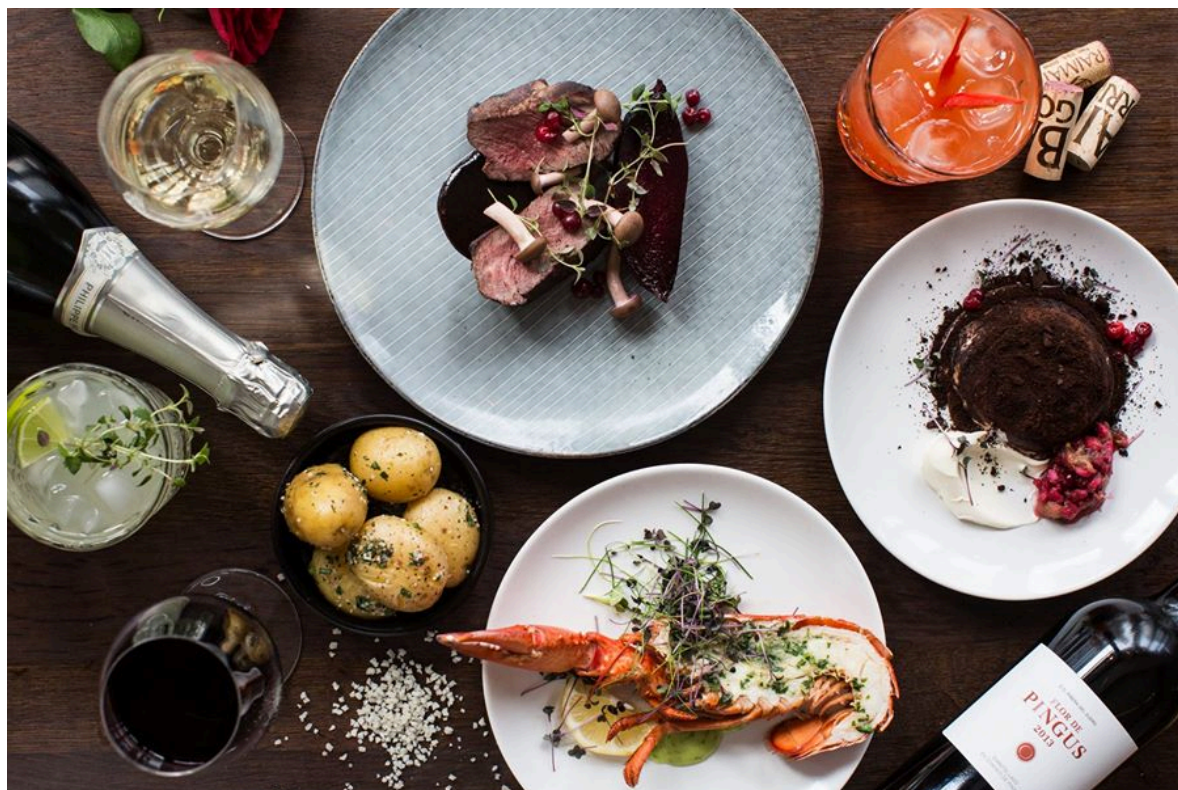


# #NYTÅRSMENUEN 2016



## Menu vejledning

Ved ankomst sættes hele menuen på køl.

### Forret:

Du anretter forretten som vist på billedet med følgende elementer med den ½ hummer, grøn-mayo, friske urter & saltet citron.

### Hovedret:

En halv time før hovedretten skal serveres anbefaler vi at gøre følgende:

- Hovedrettens ingredienser tages ud af køleskabet & ovnen tændes på 180 grader.

Tournedos af oksemørbrad sættes i ovnen ca. 8 minutter for medium stegt. Med efterfølgende 5 minutters hvile uden for ovn. Kartofler & rødbeder varmes ligeså i 10 minutter. Rødvinsaucen skal opvarmes i en gryde for sig selv. Efterfølgende anrettes som vist på billedet med syltede svampe og tyttebær.

### Desserten:

Chokoladefondanten sættes i en forvarmet ovn på 180 grader i 6-8 minutter. Efterfølgende serveres den som vist på billedet med bærkompot og vanillecreme.

OBS! Vi tager forbehold for de forskellige ovne og anbefaler at man også selv kigger med.

**GODT NYTÅR!**