

VEJLEDNING

GLUTENFRI NYTÅRSMENU

SNACK TIL NYTÅRSTALEN

Sprød crostini med tigerrejer og urter. Hertil sort peber-mayo
Lille glutenfri kurv med Karl Johan risotto og karamelliseret sesam
Saltede Macadamianødder

SÅDAN GØR DU:

Tigerreje og urter lunes et kort øjeblik og anrettes på crostini.
Karl Johan risotto fyldes i kurv og drysses med sesam
Macademia nødder fyldes i en lille skål

FORRET

Nytårstorsk toppet med rødbede, bacon og hampefrø
Hertil cremet suppe på jordskok og urteolie
Nybagt glutenfri brød

SÅDAN GØR DU:

Glutenfrit brød lunes et par minutter i ovnen.
Torsken færdigtilberedes i en 180 grader varm ovn i ca. 10-12 minutter. Rødbede/Hampefrø blandingen lunes et kort øjeblik i en gryde/ovn. Giv suppen et hurtigt opkog.
Læg torsken i en dyb tallerken og top med bacon og rødbede.
Hæld suppen i tallerkenen og pynt med en tynd stribe urteolie.
Lige inden servering toppes retten med den sprøde frisee salat.

HOVEDRET

Tournedos af oksemørbrad med kartoffelterrin
Serveres med selleri og trøffelpure, Sous vide gulerødder med grønt støv, ristede østershatte og kraftig sauce med
Shitaki svampe

SÅDAN GØR DU:

Oksemørbraden og brunes af på alle sider på en pande. Tilberedes herefter i ca. 10 minutter ved 180 grader i forvarmet ovn eller indtil kernetemperatur på 52 grader. Kødet skal hvile 5-8 minutter inden servering.
Kartoffel lunes ca. 10-12 minutter.
Gulerod og østershat, lunes ca. 5-8 minutter i ovnen. Sauce og selleripure varmes forsigtigt op i hver sin gryde. Alle grøntsagselementerne anrettes først på store tallerkener og det afdryppede kød placeres i midten.

Bemærk venligst:

Tilberedningstider er vejledende og kan variere meget fra ovn til ovn.

DESSERT

Vanilje Panna Cotta med krystalliseret hvid chokolade og blodappelsinsorbet
Hertil granatæble samt lille glutenfri kurv med mørk chokolademousse og puffet "sølv"

SÅDAN GØR DU:

Alt anrettes med kreativitet og fantasi.
Husk at tage isen ud af fryseren en halv time før.

TJEKLISTE

GLUTENFRI NYTÅRSMENU

TJEK VENLIGST DIN BESTILLING

Vi har haft super travlt og pakket ca. 30.000 elementer ned i ca. 350 kasser.

Vi satser på "0" fejl, men har vi misset noget, vil vi gerne rette det så hurtigt som muligt.

Du kan kontakte os på tlf. 98 16 22 11 hvis der mangler noget, eller hvis du har spørgsmål til menuen.

TELEFONERNE ER KUN ÅBNE INDTIL KL. 15.00

EMNE	KRYDS AF
APPETIZER	
Crostini	
Tigerrejer og urter	
Glutenfri kurv	
Karl Johan risotto	
Nødder	
sesam	
TORSK	
Torsk	
Rødbede/hampefrø	
Jordskoksuppe	
Urteolie	
Glutenfrit kuvertbrød	
Bacon	
Frisee salat	
HOVEDRET:	
Oksemørbrad	
GRØNT/TILBEHØR:	
Gulerod	
Selleri/trøffelpure	
Ristede østershatte	
Urtestøv	
Kartoffelterrin	
Sauce	
DESSERT:	
Vanilje Panna Cotta	
Krystalliseret chokolade	
Sorbet	
Granatæble	
Glutenfri kurv med chokolademousse	
Vanilje panna cotta	
Krystalliseret chokolade	

GODT NYTÅR