EUROKITCH

NYTÅRSMENUEN 2023/24

NYTÅRSMENUEN 2023/24

Vi ønsker dig et godt nytår og siger tak for at
du valgte Euro Kitch som leverandør af din
nytårsmenu.

Vi har gjort det så nemt som muligt for dig og
vi håber denne lille vejledning afklarer dine
sidste spørgsmål.

Det eneste du skal bruge for at kunne lave
menuen færdig til servering er en ovn, et
skærebræt+kniv og tre gryder plus eventuelt en stavblender/blender.
Tiderne i vejledningen er baseret på en varmluftsovn.

Husk at læse hele vejledningen før du går
i gang, så er du sikker på at vide hvornår de
forskellige ting skal forberedes i forhold til
jeres tidsplan.

GODT NYTÅR

Bjarke Thomsen
Direktør, Euro Kitch

SNACKS
Rørt oksetatar med friterede capers, estragonmayo og saltmandler

FORRET
Cremet jomfruhummerbisque med jomfruhummerhale,
toppet med grøn olie og jordskokkechips

MELLEMRET
Varmrøget lakserillette på urtesalat med salturt,
ørredrogn og croutons med citron/dildolie

HOVEDRET
Kalv fra Himmerland med grillet gulerod, brændte løg, selleripuré,
pommes Anna og kraftig sauce på fermenteret peber

DESSERT
Gateau Marcel med hvid chokoladeknas og hindbærpuré

KRANSEKAGE
Kransekagetoppe til midnat

SNACKS

Rørt oksetatar med friterede capers, estragonmayo og saltmandler

Mandlerne anrettes i en lille skål.

Tataren røres sammen og anrettes i de sprøde skaller.

Der pyntes med estragonmayo, capers og lidt urter.

FORRET

Cremet jomfruhummerbisque med jomfruhummerhale, toppet med grøn olie og jordskokkechips

Suppen varmes i en gryde til lige under kogepunktet. Suppen kan med fordel skummes op med en stavblender eller i en almindelig blender..

Hummerhalen anrettes midt på den dybe tallerken og suppen hældes i.

Jordskokkechips sættes op ad hummerhalen og den grønne olie dryppes rundt på toppen af suppen.

MELLEMRET

Varmrøget lakserillette på urtesalat med salturt, ørredrogn og croutons med citron/dildolie

Urtesalaten anrettes midt på tallerkenen.

Laksen kugles med en spiseske og sættes på croutonen som så placeres midt på urtesalaten.

Der toppes med ørredrogn

HOVEDRET

Kalv fra Himmerland med grillet gulerod, brændte løg, selleripuré , pommes Anna og kraftig sauce på fermenteret peber

En gryde med vand sættes i kog, og der slukkes når den koger.
Pakken med kødet kommes i vandet og lunes heri i ca. 15. minutter.

Imens varmes kartofler og grønt i ovnen i alubakken ved 180 grader i ca. 10 minutter.

Selleripuréen og saucen lunes i hver sin gryde.

Der anrettes med selleripuré midt på tallerkenen, kartofler og grønt bagerst, kødes skæres i skiver og placeres forrest. Saucen hældes foran kødet.

DESSERT

Gateau Marcel med hvid chokoladeknas og hindbærpuré

Kagen sættes lidt ud til siden af tallerkenen.

Puréen anrettes ved siden af kagen og der drysses med den hvide chokoladeknas.

KRANSEKAGE

Kransekagetoppe til midnat

Serves på en lille tallerken til et godt glas bobler.

GODT NYTÅR