



SLAGTEREN & KOKKEN

SIDEN 1994

PRODUCERET I GISTRUP



Kvalitet, dyrevelfærd og respekt for håndværket

TILBEREDNING AF NYTÅRSMENU 2023

FORRETTER

Forret 1 indeholder:

1. Wagyu "Sashimi"
2. Teriyaki dip
3. Kalvesalami
4. Grissini
5. Lardo
6. Honning
7. Hasselnødde crunch
8. Wagyu Bresaola
9. Rucola
10. Balsamico creme
11. Parmesan
12. Salumi trøffel kugle
13. Pesto
14. Oliven tappende
15. Tapasmix
16. Focaccia

Vi anbefaler at servere forretten på tallerken.

Lun grissini i 4 min. ved 200c. Kom Lardo rundt om og smør honning på grissini og drys med hasselnødder. Focaccia brødet bages 10 min. ved 200c.

Forret 2 indeholder:

1. Tunspyd
2. Wasabikreme
3. Indbagt rødtunge
4. Røget kulmulefilet
5. Teriyaki-/hvidløgaioli
6. Dampet laksefilet
7. Marinerede rejer
8. Limedressing
9. Focaccia

Vi anbefaler at servere forretten på tallerken.

Tunspyd steges på panden 3 - 4 min.
Indbagt rødtungefilet bages 25 min. ved 190c.
Focaccia brødet bages 10 min. ved 200c.

MELLEMRETTER

Mellemret 1 indeholder:

1. Hummersuppe
2. Landbrød

Hummer varmes godt og brødet bages 15 min. ved 180c.

Mellemret 2 indeholder:

1. Confiteret Presa
2. Crostini
3. Figen-/stikkelsbærchutney

Presa varmes 12-15 min. ved 200c og serveres på brødet.

Crostini ristes 4 min. ved 200c, så de er sprøde.



HOVEDRETTER

Hovedret 1 indeholder:

1. Wagyu filet
2. Svinekæber i rødvinssauce
3. Lundbysalat
4. Mandler
5. Bagt rødbedesalat
6. Feta
7. Kartoffler

Svinekæberne varmes i ovnen ca. 35-40 min. ved 165c.

Oksefilet linsteges på varm pande i smør/olie 2 min., så den er brunet af på alle sider.

Kartoflerne varmes i ovnen 40 min. ved 165c.

Hovedret 2 indeholder:

1. Krondyrbøf
2. Vildsvin i sauce
3. Waldorfsalat
4. Bagt rodfrugt salat
5. Kartoffler

Vildsvinefileten varmes i ovnen ca. 35-40 min. ved 165c.

Krondyrbøfferne steges på varm pande i smør/olie ca. 4 - 5 min. De vendes hvert minut.

Kartoflerne varmes i ovnen 40 min. ved 165c.

DESSERTER

Dessert 1 indeholder:

1. Ostefad
2. Stikkelsbærkompot
3. Tomat-/chili kompot
4. Hasselnødder i honning
5. Landbrød

Brødet varmes 15 min. ved 180c.

Dessert 2 indeholder:

1. Gateau Marcel
2. Gelato Nocciolo is

*Velbekomme
&
Godt Nytår*