



SLAGTEREN & KØKKEN

SIDEN 1994

PRODUCERET I GISTRUP

Kvalitet, dyrevelfærd og respekt for håndværket

TILBEREDNING AF NYTÅRSMENU 2024

OBS: Alt der skal i ovnen er på varmluftovn.

FORRETTER

Forret 1 indeholder:

1. Vildsvineskinke
2. Trøffel aioli
3. Coppa Collo (nakke)
4. Chipotle creme
5. Champagne Mørbrad
6. Tyttebær/Peberrodscreme
7. Vitello (kalvfilet)
8. Tun creme
9. Salumi trøffel kugle
10. Pesto
11. Oliven tappende
12. Tapasmix
13. Focaccia

Vi anbefaler at servere forretten på tallerken.
Focaccia brødet bages 10 min. ved 200c.

Forret 2 indeholder:

1. Tunfilet
2. Teriyaki/peanutbutter sauce
3. Varmrøget Laks
4. Lime aioli
5. Rødtunge rosette
6. Marineret Kæmperejer
7. Sweetchili dressing
8. Focaccia

Vi anbefaler at servere forretten på tallerken.
Focaccia brødet bages 10 min. ved 200c.

MELLEMRETTER

Mellemret 1 indeholder:

1. Hummersuppe
2. Landbrød

Hummersuppen varmes, men skal ikke stå og koge.
Landbrødet varmes 12 min. ved 180c

Mellemret 2 indeholder:

Carpaccio lavet af vores Bresaola.

Bresaola anrettes med balsamicocreme, rucola og parmesan.



HOVEDRETTER

Hovedret 1 indeholder:

1. Vildsvine coppa i rødvinnsauce
2. 2. Dark Beer oksefilet
3. 3. Palmekål salat
4. 4. Waldorfsalat
5. 5. Kartoffler

Vildsvine Coppa varmes i ovnen ca. 40 min. ved 165c. Kødet er skåret i skiver.

Oksefilet steges i ovnen ca. 35 min. ved 165c til en kernetemperatur på 55c, derefter skal den hvile under et viskestykke i ca. 20 min.

Salater er klar til servering.

Kartoflerne varmes i ovnen 40 min. ved 165c.

Hovedret 2 indeholder:

1. Oksemørbrad
2. Spidskålsalat
3. Bagt græskarsalat
4. sauce Espagnole
5. Kartoffler

Oksemørbrad brunes på panden og skal derefter i ovnen ca. 30 min. ved 165c. til en kernetemperatur på 55c. Derefter skal den hvile under et viskestykke i ca. 20 min.

Salater er klar til servering.

Kartoflerne varmes i ovnen 40 min. ved 165c.

Saucen varmes godt igennem.

DESSERTER

Dessert 1 indeholder:

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

Osten tages ud af køleskabet 30 min. før servering.

Brødet varmes 12 min. ved 180c.

Dessert 2 indeholder:

Crumble Æblekage.

Varmes 45 min. i ovnen ved 150c.

Serveres med iskugle til.

*Velbekomme
&
Godt Nytår*