

## NYÅRSMENY

Skaldjursoppa med tartar på pilgrimsmussla och rimmad torsk med inkokt fänkål och citronemulsion

Grillad ryggbiff med rödvinssky, tryffelbearnaise, haricots verts, vaxbönor och potatiskaka

*eller*

Grillad oxfilé med rödvinssky, tryffelbearnaise, haricots verts, vaxbönor och potatiskaka

*alternativt*

Bräckt hälleflundra med smörad rödvinssky, tryffelemulsion, haricots verts, vaxbönor och potatiskaka

Chokladfondant med hallon, patissericrème och rostad vit choklad

## VEGETARISK MENY

Svampsoppa med syltad ostronskivling, palsternackspuré och saltrostade solroskärnor

Pankofriterad rotselleri med citronsmörsås, Belugalinser, råmarinerad blomkål och krispig purjolök

Chokladfondant med hallon, patissericrème och rostad vit choklad

## BARNMENY

Tomat- och mozzarellapaj med rostad prosciutto

Grillat kycklingbröst med rödvinssky, tryffelbearnaise, haricots verts, vaxbönor och potatiskaka

Chokladfondant med hallon, patissericrème och rostad vit choklad

# INSTRUKTIONER

*Först och främst: tack så hjärtligt för att ni har valt vår nyårsmeny – det betyder mycket för oss i dessa besvärliga tider. Instruktionerna omfattar samtliga anrättningar som var valbara i vår nyårsmeny. Identifiera de punkter som berör ert menyval och följ anvisningarna. Vi råder er att läsa igenom samtliga punkter som berör er meny innan ni inleder för att på bästa sätt planera er servering. Ett tips från kockarna: Vi rekommenderar att ni förvarar kött, fisk och kyckling svalt/eller i rumstemperatur, och ej i kylskåp, för bästa resultat. Öppna gärna locket något för att undvika kondens. Skulle ni förvara proteinet i kylskåp är det viktigt att ni plockar ut dessa senast 2 timmar innan uppvärmning. Övriga råvaror kan kylas men plocka gärna fram och låt bli rumsvarma innan servering.. Chokladfondanten bör tas ut minst 2 timmar innan servering.*

**Skaldjursoppa:** värms upp på medelvärme under omrörning tills den börjar småkoka. Under tiden kan ni fördela tartaren, fänkålen och citronemulsionen i tallriken. Håll sedan försiktigt över den varma soppan i tallriken och servera.

**Potatiskakan:** värms i varmluftsugn 140 grader (155 grader i vanlig ugn) i minst 15 minuter tills genomvarm.

**Ryggbiff/oxfilé/kyckling:** är grillat på förhand och behöver därför endast värmas upp försiktigt i ugn, i samma temperatur som potatiskakan (140/155 grader), i cirka 10 minuter.

**Grönsakerna:** till huvudrätten bör serveras rumstempererade.

**Hällefylning:** är grillad på förhand och värms försiktigt på i ugnen, i samma temperatur som potatiskakan (140/155 grader), i cirka 8 minuter. Obs! Fisken lätt blir torr om den får gå för länge.

**Tryfflemulsionen (till fisken):** serveras rumstempererad.

**Rödvinskyn:** värms upp i en kastrull under omrörning. **Obs! Till er som beställt fisken: er rödvinsky skiljer sig, är märkt med ett "F" och ska inte blandas med köttets rödvinsky.**

**Bearnaisesåsen:** serveras rumstempererad.

**Svampsoppa:** värms upp på medelvärme under omrörning tills den börjar småkoka. Under tiden kan ni placera svampen och purén i tallriken. Håll försiktigt över den varma soppan i tallriken och garnera med solroskärnorna.

**Rotsellerin:** värms i varmluftsugn 140 grader (155 grader vanlig ugn) i 15 minuter.

**Belugalinerna och blomkålen:** värms i ugnen tillsammans med rotsellerin i cirka 5-10 minuter.

**Citronsmörsås:** serveras rumstempererad (värm ej upp såsen då den kan skära sig). Toppa hela anrättningen med den krispiga purjolöken.

**Tomat- och mozzarellapajen:** är klar att serveras rumstempererad. Strö över skinkan vid servering.

**Kryddgrönt:** medföljer för att garnera era anrättningar.

**Desserten:** är färdig att serveras och presenteras enligt vårt förslag eller efter egen fantasi.

**Tilltuggen (för de som beställde innan 13/12):** monteras av er själv. Skagenröran placeras i de små pajformarna och olivtapenaden på medföljande krustader.

*Lycka till, smaklig måltid och ett gott nytt år!*

*Notera! Allt är mängdberäknat och vissa saker dubbelpackat varpå mängden förpackningar inte alltid överensstämmer med antal gäster. Förslag på uppläggning och inspirationsbilder finns på vår hemsida tegners.se under fliken NYÅR.*

## INSPIRATION/UPPLÄGG



*Skaldjursoppa: fördela tartaren, fänkålen och citronemulsionen i tallrik och häll försiktigt över den varma soppan. Servera!*



*Svampsoppa: fördela svampen och purén i tallriken och häll försiktigt över den varma soppan. Toppa med solroskärnor. Servera!*



*Dessert: kan arrangeras enligt följande eller använd din egen fantasi. Servera!*