



FORRET

“Tatar” på agurk, æble og lime

BRØD

Surdejsbollerne
varmes 10 min.

i forvarmet
varmluftsovn
ved **160°**

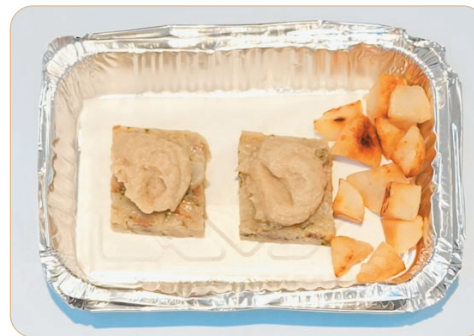
Anretning

- Surdejsboller - 2 stk. pr. person.
Varmes i **forvarmet** varmluftsovn ved **160° i 10 min.**
- Æble/agurke-tatar - deles i **X** antal portioner,
og lægges på midten af hver tallerken.
- Kimchi-mayo - sprøjtes oven på tatar i 3 “dutter”.
- Agurkebånd (1 stk. pr. gæst) foldes hen over tataren.
- Frisée/radise-cress - foldes nænsomt og lægges på toppen af tataren.
- Kartoffelchips - drysses nænsomt hen over tataren som det sidste.



MELLEMRET

Jordskokkeconsommé med
ristede jordskokker og trøffelcrème



Anretning

- **Suppe / dyb tallerken**
- Jordskokkeconsommé - koges op og holdes varm til servering.
- Der lægges en dut jordskokkepuré på jordskokketerrin (midt på terrinen).
- De forstegte jordskokker (5 pr. gæst) lægges i kanten af foliebakken **(se foto ovenfor).**
- Foliebakken med jordskokketerrin bages i **7-8 min.**
- Terrinen løftes til midten af en dyb tallerken.
(Brug en paletkniv - terrinen kan godt være lidt blød).
- De varme, forstegte jordskokker lægges nænsomt fast i jordskokkecremen.
- Der kommes en spsk. urteolie i bunden af tallerkenen.
- Terrinen pyntes med jordskokkechips og brøndkarse **(serveres straks).**
- Den varme suppe hældes på tallerkenen foran gæsten.

HOVEDRET

Knoldselleri med
ristet pak choi og grønkål



Anretning

- Foliebakke med stegt selleri, ristet pak choy og kartoffel med sellericrème bages i **12 min. ved 160°** grader i forvarmet varmluftsovn. Ragout (gulerod, svampe og perleløg) drysses i foliebakken med kartoffel og varmes sammen med den i ovnen **(se foto ovenfor).**
- Efter bagning anrettes kartoffel med grøntsager på toppen og lidt kørvel og stilles lidt til siden i midten på tallerken.
- Den stegte selleri placeres ved siden af kartoffel og den ristede pak choy lægges ovenpå.
- Nøddevinaigrette lunes til maks. fingerlun i en gryde, og en skefuld lægges hen over den ristede pak choy ved bordet.



DESSERT

Guldkugle af mørk chokolade
med ananas, vanilje og crunch

Anretning

- Guldkugle (tages direkte fra køl) og placeres i midten af tallerkenen.
- Der lægges Malibu-syltede ananastern rundt om kuglen.
- Der sættes en dut ananaspuré på toppen af kuglen.
- Der sættes et blad citronmelisse på ananaspuréen.
- Crunch drysses ud over til sidst.

Godt Nytår!

Se vores instruktionsvideo her / www.md-gastro.dk



- en del af AAGE DAMGAARD

 BRYGGERIET A HEREFORD BEEFSTOUW ALBERT ELMER Å46 A VINSTOUW  MØLLER & DAMGAARD GASTRO

VEGETAR

NYTÅRSMENU

2025 | Tilberedning & Anretning

MØLLER
& DAMGAARD
GASTRO

