

CAFE BAGHUSET - NYTÅRSMENU



ÅRETS
NYTÅRSMENU

INSTRUERENDE TEKST

NYTÅRSMENU - CAFE BAGHUSET

Nytårsaften 2022. Årets sidste aften som for nogle er en rolig aften med familien, og for andre årets største fest. Om den står på dødsdruk eller fyrværkeri-kiggeri med familien kl. 00.00, skal du ikke gå ned på nytårsmenuen, som er fundamentet for hele aftenen.

SNACKS

Spicy Tapiokabrud - Blæksprutte crackers - Syrlige rejechips -
Wasabicreme - Trøffelmayo - Aioli

1. Anret snacksene i forskellige skåle.
2. Dressinger puttes i skåle.
3. Skål med dine gæster.

NYTÅRS-STARTER

Torsk bagt på citron og dild, grillet skoleagurk, dekoreret med avokadocreame, samt cider/hyldeblomst gele. Hertil klar løgkompot med hyldeblomst, toppet med fennikel, bronze fennikel og rug.

1. Kom torsken på tallerkenen, og sæt en skefuld løgkompot til højre for fisken.
2. Agurken ligges ovenpå løgkompotten.
3. Avocadocreame og hyldeblomstgele sprøjtes skiftevis ovenpå den grillede agurk.
4. Retten toppes op med fennikel og bronzefennikel.
5. Drysses med sprødt rug.
6. Skål med gæsterne.

ALL IN

Langtidsstegt oksemørbrad m. sesam-crust, hertil serveres kartoffel roulade m. vinterurter, gulerodsflan, rødbeder bagt med kaffegrums, brændte søde løg, ærte/spinat cremé, jordskokke chips & trøffel- pebersauce.

1. Tænd ovnen på 185 grader varmluft.
2. Sæt kød samt kartoffel (bliver i alubakke), ind i ovnen (15-20 minutter).
3. Sæt flan, brændt løg, rodfrugter samt rødbeder ind i ovnen (10 minutter).
4. Sauce varmes op ved lav varme, i gryden på dit komfur.
5. Kødet tages ud, og lad det trække 5-10 minutter.
6. Ærte/spinatcremen kommes i bunden på tallerkenen.
7. Kartoffelrouladen placeres i den ene ende.
8. Kødet skæres ud til hver person. Kødet placeres opad kartoffelen.
9. Forenden af kødet ligges flan, brændt løg, rødbeder samt. bagte rødder.

10. Retten toppes op med jordskokkechips og trøffelpebersauce.

HAPPY ENDING

Brownie-Tower på kiksebund, golden chokolademousse & syrlig hindbærmousse. Hertil sprøde nøddekiks, friske bær og støv.

1. Placer Brownie-Tower på tallerkenen.
2. Anret bærene på toppen.
3. Sæt den sprøde nødekiks opad bærene.
4. Drys støv over retten.
5. Skål og godt NYTÅR!