

FREEZE AWAY- Frostretter 040920

Kære kunde,

Tak for dit køb af Freeze Away. Herunder finder du relevante oplysninger vedr. opvarmning, indhold og serveringsforslag.

Alle retterne leveres frosne, og vejer 800 -1100 g. Retterne leveres uden tilbehør. Retterne kan holde sig på frost i min. 2 måneder, og optøet 4-5 dage. Når retterne er optøet, må de ikke genfryses.

Vi anbefaler optøning i køleskab, for at spare på energien. Efter optøning er retterne klar til at blive lunet/opvarmet og er rigeligt til en familie på 4, hvis det serveres med passende tilbehør og grønt.

Bakkerne med gryderetter kan gå direkte i ovn/mikrobølgeovn, og vi foreslår en forsigtig opvarmning ved 150 C, til det er rygende varmt. Bedst er det at lune forsigtigt i en gryde, til kogepunktet. Ved enkelte af retterne kan jævningen "gelere" ved frost, men ved opvarmning bliver det cremet igen.

Velbekomme og følg os på FB - Gastro Catering, Viborg for flere gode tilbud i den kommende tid 😊

*For alle retter gælder, at *= Økologisk*

Kung Pao Chicken med bambusskud og ristede jordnødder

Serveringsforslag: Serveres med ris, nudler og evt. lidt ristede peanuts på siden

Indeholder: Dansk kyllingebryst, soya, *tomat, *løg, hj. lavet æbleeddike, sukker, rød peberfrugt, edamamme bønner, jordnødder, sort peber, ingefær, limeblade, sezchuan peber, paprika, hvidløg, chiliflager

Allergener: Gluten

Sensommertærte med kalkun, spinat og kantarel

Serveringsforslag: Serveres med en lille urtecreme, en god blandet salat og godt brød
Indeholder: *Bund: *mel, *smør, *fuldkornsmel *æg, salt. Fyld: *Æg, *Thise fløde, saltet kalkun, mozzarella, gl. knas, cheddar, løg, kantarel, spinat, timian, salt, peber

***Indeholder gluten og laktose

Chili Con Carne- Spicy chili gryde med røde bønner, tomat og velfærdsokse fra Nordjysk Naturkød

SERVERINGSFORSLAG: Perfekt med ris, guacamole og en lille salat, til taco's eller i tortillas.

Indeholder: Hakket okse fra Nordjysk Naturkød, tern af okseklump fra Nordjysk Naturkød, *tomat, *løg, peberfrugt, aubergine, squash, røde bønner, sorte bønner, majs, chili, paprika, spidskommen, chipotle, hvidløg, kaffe, salt, kakao, laurbærblade, sukker

***Glutenfri, laktosefri

Hj. lavet gyros af skinke fra Dansk Landgris- Stegt med peberfrugt, løg og tomat

Serveringsforslag: Perfekt i en pita med hj. lavet tzatziki og evt. en chiliolie **Indeholder:** Skinke af Dansk Landgris, *løg, peberfrugt, *tomat, hvidløg, paprika, løgpulver, sort peber, oregano, salt, maizena

***Glutenfri, laktosefri

Skinkegryde med bacon- Skinkegryde af Dansk Landgris med bacon, thise fløde og paprika

Serveringsforslag: Råstegte kartofler og groft brød

Indeholder: Skinketern fra Dansk Landgris, røget bacon, *løg, champignon, *Thise fløde, *hønsfond, perleløg, peberfrugt, gulerod, *tomat, *tomatkonc, paprika, sort peber, maizena, *hvedemel

***Indeholder laktose, gluten og gris

Kartoffel/porresuppe med hvid peber og cremet Thise fløde

SERVERINGSFORSLAG: Serveres med groft brød, ristet bacon og purløg.

Indeholder: *Kartoffel, porre, *løg, *hønsfond, hvidvin, *fløde, *sødmælk, salt, peber

*** Laktosefri, indeholder gluten

Beef Machaca- lime, peber og spidskommen marineret mager okse, braiseret og tilsmagt med mexicanske spices

Serveringsforslag: Perfekt i tortillas med frisk salat, frisk mozzarella og jalapeños

Indeholder: Dansk okselårtunge, *løg, limesaft, *tomat, Worcestershire sauce, grøn peber, sort peber, soya, sukker

Allergener: ***Gluten. Laktosefri

Gastros boller i karry- Kødboller af Dansk Landgris med krydret karrysauce

SERVERINGSFORSLAG: Serveres med kogte ris og en god chutney.

Indeholder: Kødboller: Dansk Landgris, *løg, gulerødder, *æg, *mel, *Thise sødmælk, salt og peber. Sauce: *Hønsfond, *løg, *fløde, *sødmælk, *tomat, danske æbler, porre, gulerod, soya, paprika, soya, maizena, salt, sukker, peber

*** Indeholder gluten, laktose

Millionbøf- Børnefavoritten med okse fra Nordjysk Naturkød, løg og gulerødder-mild og let krydret

SERVERINGSFORSLAG: Perfekt til en luftig kartoffelmos.

Indeholder: Hakket okse fra Nordjysk Naturkød, *tomat, *løg, gulerod, timian, soya, paprika, salt, sort peber, laurbærblade og sukker

***Glutenfri, laktosefri

Indisk krydret oksegryde- Hakket Nordjysk Naturkød, kål, ærter, karry og tomat i en skøn forening

Serveringsforslag: Med basmati/jasminris, raita og naanbrød

Indeholder: Okse fra Nordjysk Naturkød, *tomat, *løg, lokal kål, *ærter, karry, chili, spidskommen, laurbær, limeblade, rød karry, madras karry, soya, salt og sukker

***Gluten og laktosefri

Kylling Satay- Kylling i krydret jordnøddesauce med rød karry og kokosmælk

Serveringsforslag: Serveres med ris, brød, raita og en god chutney

***Glutenfri

Indeholder: Dansk kyllingeoverlår, *kokosmælk, *løg, *tomat, jordnødder, peanutbutter, gulerod, aubergine, peberfrugt, squash, rød karry, limeblade, limesaft, fishsauce, soya, chiliflager, sort peber, sukker, maizena og salt

Butternutssquash suppe med karry- Cremet vegetarisk suppe med butternuts, karry og løg

Serveringsforslag: Godt brød, kogte rug/hvedekerner, creme fraiche og evt. en urteolie.

Indeholder: Butternuts, *kartofler, *grøntsagsbouillon. Æblemost, *løg, karry, *tomatkonc, hvidløg, salt

***Vegansk, glutenfri og laktosefri

Bolognese på Nordjysk Naturkød –Bolognese på kød fra fritgående kvæg og solmoden tomat

SERVERINGSFORSLAG: Kan spises med pasta eller ris, og bruges i lasagne, på pizza eller alle steder hvor en velsmagende kødsauce gør glæde.

Indeholder: Hakket okse fra Nordjysk Naturkød, *tomat, *løg, peberfrugt, aubergine, squash, blegselleri, hvidløg, paprika, oregano, basilikum, timian, soya, salt, sukker og laurbærblade

***Glutenfri, laktosefri

Kinesisk inspireret kalkunret med tern af kalkunbryst i en sur-sød sauce med ingefær og hvidløg

Serveringsforslag: Serveres med kogte ris eller nudler. **Indeholder:** Kalkun, eddike, sukker, *tomat, edamamme, *hvidkål, *hønsfond, *løg, ingefær, hvidløg, paprika, soya, maizena

Allergener: Gluten

Tomatsuppe- Økologisk tomatsuppe med en mild afrunding af hvidløg og paprika.

SERVERINGSFORSLAG: Serveres med groft brød eller croutoner og evt. kogt pasta

Indeholder: *Tomat, *løg, *hønsfond, *hvidløg, *peberfrugt, *honning af egen avl, salt

*****Glutenfri, laktosefri**

Thai green curry chicken- Dansk kylling i krydret kokosmælk sauce med grøn karry

SERVERINGSFORSLAG: Basmatiris, nudler eller en god fyldig salat.

Indeholder: Kyllingebryst, udbenet kyllingeoverlår, *kokosmælk, porrer, *løg, gulerod, edamamebønner, *hønsfond, grøn karry, broccoli, spinat, *citron, soya, fishsauce, salt, peber, ingefær og laurbærblade

*****Glutenfri, laktosefri**

Skinkegyde med stuede kantareller og svampe

Serveringsforslag: Stegte kartofler, ris, en god salat og godt brød kan vælges til denne ret

Indeholder: Skinke af Dansk Landgris, *Thise fløde, svampe (kantarel, champignon og portobello), *løg, *hønsfond, perleløg, *tomat, laurbær, salt, peber

Allergener: Gluten, laktose og gris

Jordkokkesuppe- Økologisk jordkokkesuppe med cremet Thise fløde og økologisk hønsfond

SERVERINGSFORSLAG: Serveres med groft brød, ristet bacon og purløg.

Indeholder: *Jordkokker, *løg, *kartoffel, *hønsfond, *fløde, *æblejuice, salt, peber

*****Glutenfri**

Cremet svampesuppe med østershatte og champignon

SERVERINGSFORSLAG: Serveres med groft brød, evt. et stykke dampet fisk/kylling og friskhakket purløg

Indeholder: *Hønsfond, *Thise fløde, østershatte, champignon, *løg, shitake, kejserhatte, maizena, salt og sort peber

***** Glutenfri**

Smørbagte croissanter- Bages på medfølgende bagepapir efter optøning i 12-16 minutter ved 190 C

Velbekomme



#staysafe #staylocal #freezeaway