



PETERS SJÖKROG



NYÅRSKASSEN

FÖRRÄTT

SKAGENRÖRA

*belgisk våffla med löjrom, dill
samt frasig schalottenlök*

** belgisk våffla med syrad grädde,
tångrom, frasig schalotten och gräslök*

HUVUDRÄTT

DOVHJORT

*karl-johansås, pommes Anna
haricot vers, varmrökt sidfläsk & syrade smälökar*

** grillad portabella med bakade betor,
haricot vers, salta mandlar, krispig kål
samt parmesanceme*

EFTERRÄTT

CHOKLADTÄRTA GANACHE

salt kolasås samt syltade körsbär

595kr

pris per person

** vegetariskt alternativ 495kr per person*

Tillagnings instruktioner

Förrätt:

Värm våfflan i ugnen på varmluft 120grader ca 5 minuter. Lagg våfflan på tallrik och toppa med skagenröran sen löjrom, den friterade shalotten löken och sedan dillen på topp.

Varmrätt:

Värm potatiskakan i ugnen på 100 grader ca 30minuter Låt köttet ligga framme i rumstemperatur i god tid innan uppvärmning och varm sedan på 100 grader till en kärntemp av 50 grader låt det gärna ligga kvar i vacuumpåsen när ni värmer det. Vill ni ha köttet i annan stekgrad så fortsätter ni att värma. medium well 56grader välstekt 65grader. såsern värms i kastrull på spisen. och det gröna kan värmas i ugnen ca 10 minuter.

Tranchera (skiva) köttet i halv centimeters skivor innan servering.

Dessert:

Lyft chokladtärtan ut formen när den är kall och låt den sedan stå i rumstemperatur minst en timme innan ni äter så att den hinner bli tempererad och härligt kladdig. Smaklig måltid!

**ETT STORT TACK FRÅN OSS PÅ
SJÖKROGEN I VÅRVIK**

GOTT NYTT ÅR!

önskar Peter med personal.

