



- NYTÅRSMANUAL FRA SIMON'S -

Læs venligst hele menuen igennem og tjek at du har modtaget samtlige elementer til din/jeres nytårsmenu.

Ved alle elementer hvor der skal bruges ovn, skal ovnen for optimalt resultat være forvarmet, så den har den rette temperatur.

Vi arbejder tæt sammen med Fødevarestyrelsen om korrekt håndtering af rå og forarbejdede varer, samt tilberedning og opbevaring af retterne. Når du modtager din mad, anbefaler vi, at du sørger for at den kommer i køleskab ved max. 5° med det samme. For at undgå bakterieudvikling, bør du sørge for at den varme mad spises indenfor 3 timer og at al overskydende mad, som har været serveret, smides ud efterfølgende.

Til at starte med er det en rigtig god ide, at finde alle elementerne, samt tallerkener til de forskellige retter frem og samle hver ret for sig. Dette vil give dig det fulde overblik hele aften igennem, og sikre at intet vil blive glemt eller overladt til tilfældighed, og selvfølgelig betyde, at du hele tiden er et "skridt" foran.



- FORRET -

Smørbagt kulmule og røget flæsk med karamelliseret rødbede og hønse veloute tilsmagt med Dijon sennep

Variation af koldhævet brød fra eget bageri og smør fra Vrejlev kloster med Blokhush sydesalt

(Ovntemperatur 180 grader)

Hønseveloute lunes ved svag varme i en gryde på komfur med omrøring.

I bakken med kulmule, placeres det røgede flæsk på kulmulen ved bagning.
Kulmule samt rødbede varmes samtidigt.

- MELLEMRRET -

Røget og tempereret andebryst med selleri pure, vilde vinter svampe og brombær gastrik

(Ovntemperatur 180 grader)

Selleripuré varmes med låg på aluformen i ovn.

Andebryst og vilde vinter svampe varmes i ovn uden låg (Bemærk forskellige tilberedningstider).



- HOVEDRET -

Helstegt oksemørbrad med timian, glaseret pastinakker og persillerødder

Pommes Anna og aromatisk rødvinssauce

(Ovntemperatur 150 grader)

Rødvinssauce lunes ved svag varme i gryde, oksemørbrad og pommes anna varmes samtidigt, og glaserede rødder sættes ind ca. midtvejs (Bemærk forskellige tilberedningstider).

Det anbefales at bruge stegetermometer til oksemørbrad frem for tid, for rød mørbrad steges den til 52, for medium mørbrad steges den til 57, for welldone mørbrad steges den til 68.

Vi vil til enhver tid anbefale at lade kødet hvile som minimum halvdelen af stegetiden uden indpakning, for overfladetemperatur kan man før udkæring, give den et minut i ovnen igen.

- DESSERT -

Lun og cremet fondant af mørk belgisk chokolade med sprøde "kys", hindbær coulis og mynte

(Ovntemperatur 200 grader)

Chokolade fondant bages i ovn i 10 minutter.

Coulis anrettet på tallerken og pyntes med sprøde kys og mynte

Godt nytår fra alle os fra Simon's