

Vejledning til Vintermenu (leveret kold)

→ *VIGTIGT: Retterne stilles køligt. (glas til suppen ved stuetemperatur)*

→ *Varmetider er kun cirka-tider. Husk altid en forvarmet ovn 160 grader!*

FORRETTER (er markeret med GUL)

Cremesuppe, jordskokker, æble, ristede hasselnødder, purløg

Laksesoufle, bagte svampe, balsamicoglace, sprødt.

Terrin af konfiteret andelår, tranebær, grøn kål.

Røget kylling fra Hopballe, æble/sellerisalat, valnødder.

Friskbagt brød, pesto, pisket smør

→ **Brød skal varmes ca. 15 min. ved 160 grader**

→ **Cremesuppen koges op i en gryde og hældes i portionsglas**

LUNE RETTER (er markeret med ORANGE)

Braiseret oksebryst, grove urter, sky, persille.

Svinemørbrad bagt med svampesoufle og nødder.

Kartoffelkage, stegt zucchini, enebær.

→ **Varmes i ovnen ca. 28 min. ved 160 grader.**

Selleriflan med karameliseret rødløg

Bagte gulerødder, timian, røgsalt.

→ **Varmes ovnen ca. 15 min. ved 160 grader.**

Grøn salat, stegte urter, frisk ost og bær

→ **Er klar til servering**

DESSERT (er markeret med BLÅ)

Chokoladebund med malt, solbærskum og sprødt.

Panna cotta, tonga, hvid chokolade.

→ **Er klar til servering**