

kreativ
catering

**FIX FERDIG
3-RETTERS
MIDDAGSKASSE**

Vintips:

Champagne/musserende vin til aperitif:

Wongraven Champagne Brut

Varenummer: 9749101 Kr. 389,90

eller

Caves Hautes Côtes Crémant de Bourgogne Brut 2016

Varenummer: 731401 Kr. 191,90

Hvitvin til forret:

Penna Lane Riesling Watervale 2019

Varenummer: 11601401 Kr. 190,00

eller

Laroche Chablis

Varenummer: 668001 Kr. 209,90,-

Rødvin til and:

Fenocchio Barbera d'Alba Superiore 2018

Varenummer: 759901 Kr. 174,90

Eller

Guigal Gigondas

Varenummer: 3203301 Kr. 295,00

Dessert:

Fiin gammel portvin

Varenummer: 672701, kr. 230,90

Eller

Ch. Megyer Tokaji Aszú 5 puttonyos 2013

Varenummer: 5451302 Kr. 295,00

FIX FERDIG MIDDAGSKASSE:

Kremet hummersuppe tilsmakt med cognac og anis

servert med kamskjell og
urtesalat med stangselleri.

*

Rosastekt andebryst

servert med potetkake, syltet borretaneløk, kongeøsterssopp,
ertespirer og rødvinssaus.

*

Hjemmelaget sjokolademousse laget på Valrhonassjokolade

Toppet med rabarbra og krystallisert hvit sjokolade.

MATSIKKERHET:

Fix ferdig middagskasse levert fra Kreativ catering er beregnet for bespisning senest 48 timer etter levering/henting fra Kreativ Catering. Uten kjøleoppbevaring bør maten spises senest 2 timer etter at maten er levert/hentet. Kreativ Catering anbefaler i tråd med Mattilsynet at maten kastes hvis den har stått fremme i 2 timer eller mer. Kreativ Catering står ikke ansvarlig for oppbevaring og håndtering av maten etter avhending.

SLIK GJØR DU:

Begynn med å lese gjennom hele oppskriftsbeskrivelsen.

Vi anbefaler at du har varme tallerkener til både forrett og hovedrett. Når du begynner på retten, setter du sjokolademoussen på benken så den blir temperert.

FORRETT:

Begynn med å sette stekeovnen på 200 grader varmluft.

Sett utover dype suppetallerkener på et bord og start med å fordel kamskjellbitene ut i skålene. Legg stangselleri over.

Kok opp suppen under omrøring, og la den småkoke i ett minutt. Når du skal servere, fordel suppen i hver tallerken med en øse. Topp med urtesalat.

Spis mens det er varmt!

HOVEDRETT:

*30 minutter før servering av hovedrett setter du inn i ovnen formen med potetkake, syltet borretaneløk og sopp **med** lokket på.*

*Kok opp rødvinssaus i en kjele. Etter 15 minutter setter du inn Andebrystet **uten** lokk. Stek kjøttet i ca.10 minutter. Sjekk at potetkake og andebryst er varmt før du tar det ut. Har du kjernetemperaturmåler steker du kjøttet til 50 grader.*

Anrett potetkake med sopp og borretaneløk i bakkant på tallerken, kjøttet midt på og rødvinssaus rundt på tallerken. Ertespirer legges på soppen til slutt. For ekstra fin presentasjon kan du dele kjøttet i to slik vi har gjort på bildet.

DESSERT:

Desserten er nesten ferdig anrettet i glass og skal bare toppes med rabarbra, oxalis (røde urter) og krystallisert hvit sjokolade.

