

kreativ  
catering

# FIX FERDIG TRERETTERS NYTTÅRSKASSE

2022  
HAPPY NEW YEAR

Meny med vintips:

**Champagne/musserende vin til aperitiff:**

*Wongraven Champagne Brut*

Varenummer: 9749101 Kr. 385,90

eller

*Caves Hautes Côtes Crémant de Bourgogne Brut 2018*

Varenummer: 731401 Kr. 194,90

**Kremet hummersuppe tilsmakt med anis og cognac**

servert med hummersalat med rotselleri, stangselleri og fennikel.

Urtesalat med dill.

-

*Penna Lane Riesling Watervale 2019*

Varenummer: 11601401 Kr. 158,00

eller

*Laroche Chablis*

Varenummer: 668001 Kr. 199,90,-

**Rosastekt indrefilet av storfe**

servert med potetkake tilsmakt med urtesmør, sellerikrem,

syltet rødløk og confitert pastinakk.

Trøffelsaus og ertespirer

-

*Giovanni Rosso Barbera d'Alba Donna Margherita 2020*

Varenummer: 4962301 Kr. 175,00

Eller

*Col d'Orcia Brunello di Montalcino 2015*

Varenummer: 4454001 Kr. 339,90

**Sjokolade og karamellmousse med kjerne av salt karamell**

fulgt av krystallisert hvit sjokolade, frysetørket bringebær og oxalis.

-

*Fiin Gammel Portvin, 37,5cl*

Varenummer: 672702, kr. 138,90

Eller

*Mas Amiel Vintage 2020*

Varenummer: 3091101 Kr. 292,00



## SLIK GJØR DU:

**Begynn med å lese gjennom hele oppskriftsbeskrivelsen.**

Både forretten og hovedretten skal være varm.

Vi anbefaler at du har varme tallerkener til både forrett og hovedrett.

### FORRETT:

Ta ut boksen med hummer og selleri så den kan romtempereres ca 1,5t før servering.

*Begynn med å sette stekeovnen på 200 grader varmluft.*

*Kok opp suppen under omrøring, og la den småkoke i ett minutt.*

*Sett dype suppetallerkener på et bord og start med å legge en skje med hummer, rotselleri og stangselleri på midten av hver varme tallerken. Deretter har du urtesalat med dillolje over. Når du er klar til å servere, fordel suppen i hver tallerken med en øse.*

*Spis mens det er varmt!*

### HOVEDRETT:

*Kok opp vann i en kjele og legg posen med sellerikrem oppi, skru ned varmen og la den stå til servering.*

*Når ovnen er varm (200 grader) setter du inn potetkakene med lokk. Etter 20 minutter setter du inn kjøttet uten lokk. Stek kjøttet i ca. 13 minutter.*

*Har du kjernetemperaturmåler steker du kjøttet til 50 grader.*

*Kok opp sausen i kjele, pisk inn smør rett før servering.*

*Ta ut og legg pent på tallerken, potetkaken legges i bakkant av tallerkenen og toppes med sellerikrem, pastinakk og syltet rødløk. Skjær kjøttet i to (se bildet) og legg det foran.*

*Fordel sausen rundt, og pynt med ertespirer.*

### DESSERT:

*Desserten er nesten ferdig anrettet i glass og skal bare toppes med frysetørkede bringebær, krystallisert hvit sjokolade og oxalis. Godt nytt år!*

### MATSIKKERHET:

Trereters nyttårsmeny levert fra Kreativ catering er beregnet for bespising innen 48t etter levering, og må oppbevares kjølig. Uten kjøleoppbevaring bør maten spises senest 2 timer etter at maten er tatt ut av kassene. 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.