

kreativ  
catering

# VEGANSK OG ALLERGIVENNLIG NYTTÅRSKASSE

2022  
HAPPY NEW YEAR

Meny og 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

**Petit poissuppe med trøffel**

fulgt av sprø chips, salte solsikkekjerner og erteskudd.

-

*Penna Lane Riesling Watervale 2019*

Varenummer: 11601401 Kr. 158,00

eller

*Laroche Chablis*

Varenummer: 668001 Kr. 199,90,-

**Confitert steinsopp og syltet portobellosopp**

anrettet med rødbet, syltet rødløk, potetkake og rødbetgastrique med urteolje.

-

*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

**Vegansk sjokolademousse**

fulgt av frysetørkede bringebær, krystallisert vegansk hvit sjokolade 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.  
La ertene til suppen stå i romtemperatur 1,5t før du skal anrette for best resultat.

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

### **FORRETT:**

Begynn med å sette stekeovnen på 200 grader varmluft.  
Varm opp suppen i en kjele. Legg ertene i en dyp tallerken og hell over varm suppe.  
Topp med chips, salte gresskarkjerner og erteskudd rett før servering.

### **HOVEDRETT:**

30 minutter før servering av hovedrett setter du inn i ovnen formene med potetkake, rødbeter og sopp med lokket på.  
Kok opp rødbetgastrique i kjele, ha i urteoljen rett før servering.  
Sjekk at potetkake og sopp er varme før du tar de ut fra ovnen.  
Anrett sopp og rødbete oppå potetkaken midt på tallerken, Rødbetgastrique rundt på tallerken. Topp med syltet rød løk og urtesalat rett før servering.

### **DESSERT:**

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

Godt nyttår!

### **MATSIKKERHET:**

Nyttårskasse levert fra Kreativ catering er beregnet for bespising nyttårsaftnen 2021, 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.