

kreativ
catering

**FIX FERDIG
2-RETTERS
NYTTÅRSKASSE**

*Happy
New year*

Meny med vintips:

*Timian og sherry braisert okse
Bakte rotgrønnsaker, poteter og sjy*

-

*Wongraven alleanza Langhe Rosso 2023
eller
Guigal Gigondas 2020*

Solbær mousse

Sjokoladecrunsj og skogsbær

-

Il Falchetto Brachetto d'Aqui 2023



SLIK GJØR DU:

Begynn med å lese gjennom hele oppskriftsbeskrivelsen.

Vi anbefaler at du har varme tallerkener til hovedrett.

HOVEDRETT:

*Begynn med å sette stekeovnen på 160 grader **varmluft**. Når ovnen er varm (160 grader) Setter du inn formene med braisert okse og sju, rotgrønnsaker og poteter **med lokk** i 30 minutter.*

Sjekk at oxen, sjuen, rotgrønnsaker og poteter er varme før du tar de ut.

Anrett rotgrønnsaker og poteter midt på tallerken og legg den braiserte oxen opp på grønnsakene og potetene. Hell sjuen som er i samme boks som kjøttet over kjøttet på tallerken og topp kjøttet med potetchips og ertespirer.

DESSERT:

Desserten er nesten ferdig anrettet i glass og skal bare toppes med sjokoladecrumble og oxalis.

Godt nyttår!

MATSIKKERHET:

Toretters nyttårsmeny levert fra Kreativ catering er beregnet for bespisning 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.