

kreativ
catering

**FIX FERDIG
3-RETTERS
NYTTÅRSKASSE**

Happy
New year

Meny med vintips:

Kremet hummersuppe tilsmakt med cognac og anis
servert med kveite, knutekål og sprø stangsellericrudite med
dill

-
Gentil Hugel 2022

Rosastekt kalveentrecôte
servert med potet og jordskokk-kake toppet med
jordskokker fra Hommersåk og syltet delikatesseløk.
Rips fra Sylling og timian-rødvinsjy.

-
Wongraven Alleanza Langhe Rosso 2022

Solbærmousse
laget på solbær fra Mølstad gård
Sjokoladecrumble og skogsbær

-
Il Falchetto Brachetto d'Acqui 2023



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 boksene med kveite, knutekål og grønnolje og syltet delikatesseløk så de kan romtempereres ca 1,5t før servering.

*Begynn med å sette stekeovnen på 160 grader **varmluft**.*

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

Varm kveiten i ovnen i ca. 5 minutter uten lokk.

Sett dype suppetallerkener på kjøkkenbenken og start med å legge en skje med knutekål og grønnolje på midten av hver varme tallerken. Putt deretter biten med kveite på knutekålen og deretter har du stangsellericrudite og dill over kveiten.

Når du er klar til å servere, fordel suppen i hver tallerken med en øse.

Spis mens det er varmt!

HOVEDRETT:

*Når ovnen er varm (160 grader) setter du inn potet og jordskock-kakene med topping **uten** lokk. Etter 17 minutter setter du inn kjøttet **uten** lokk. Stek kjøttet og poteten videre i 13 minutter.*

Har du kjernetemperaturmåler steker du kjøttet til 52 grader.

Kok opp rødvinssjy i kjele, ha i rips rett før servering.

Ta ut og legg maten pent på tallerken: potet og jordskock-kake legges i bakkant av tallerkenen og toppes videre med syltet delikatesseløk og ertespire. Skjær kjøttet i to (se bildet) og legg det foran. Fordel rødvinssjy rundt, og pynt med potetchips.

DESSERT:

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

Godt nyttår!

MATSIKKERHET:

Trerettens 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.