



NYTÅRSMENU TAKE AWAY

SNACKS, BRØD & 3 RETTER



HOTEL FREDERIKSMINDE

SNACKS

Caviar Gastro Unika med blinis, creme fraiche og purløg
Gillardeau Østers au naturel

MENU

Hummer med citronmayonnaise, grillet brød og bitre salater med
sennepsvinaigrette

Wellington af dansk, krogmodnet oksemørbrad fra Nr. Søby Slagteren
serveret med kartoffelpuré og rødvinsauce

Chokoladetærte med hasselnødder og hengemte bær

Nytårspakken

vejledning



Tidslinje (hurtigt overblik)

Når I går i gang

1. Tænd ovnen på 180°C varmluft (til Wellington).
2. Stil kartoffelpuré og rødvinssauce frem på køkkenbordet, så de ikke er helt køleskabskolde ved opvarmning.
3. Gør snacks klar: citron skæres, østers åbnes, caviar og tilbehør sættes frem.

Lige inden servering af hver ret

- **Snacks:** Tilberedes og anrettes straks.
- **Hummer:** Brød ristes, urtesalat vendes, hummer anrettes.
- **Wellington:** Bages, hviles, tilbehør lunes.
- **Dessert:** Tages ud af køl 10-15 min før spisning.



SERVICETIPS

- Lune tallerkner giver hovedretten et markant løft.
- Hav et rent skærebræt klar til Wellington-udskæring, evt. med en skarp savtakket kniv.
- Anret hellere små portioner ad gangen og fyld op løbende - det giver mere ro ved bordet.
- Lav en lille "station" i køkkenet per ret, så alt er klar når I skal anrette.

DETALJERET FREMGANGSMÅDE



SNACKS: Østers, blinis & caviar



Østers

1. Åbn østersene lige før servering.
2. Skær citron i både.
3. Anret østersene på et fad med knust is eller groft salt, så de ligger stabilt.
4. Servér straks.

Blinis & caviar

1. Forvarm ovnen til 165°C.
2. Læg blinis på bagepapir og lun dem i 2-3 minutter.
3. Sæt caviaren frem i sin dåse og fordel øvrigt tilbehør i små skåle.
4. Servér lune blinis med kold caviar.



HUMMER: Urtesalat & mayonnaise



1. **Brød**
 - Grill det på grill/grillpande for flotte striber..
 - Eller rist det på brødrister..
 - Eller steg det gyldent i smør/olie på pande.
2. **Urtesalat**
 - Vend urterne lige før servering i den medfølgende vinaigrette, så de holder sig sprøde.
3. **Hummer**
 - Hummerkødet er færdigtilsmagt.
 - Anret det på tallerkner med mayonnaise og urtesalat ovenpå – eller lav små "byg selv"-skåle til bordet for en mere afslappet servering.



WELLINGTON: Kartoffelpuré & rødvinssauce



1. **Forberedelse**
 - Tænd ovnen på **180°C varmluft** ca. 30 min før brug.
 - Tag Wellington **direkte fra køleskab til ovn**.
2. **Bagning**
 - Sæt Wellington på bagepapir.
 - Bag i ca. **30 minutter** for medium.
 - Brug evt. stegetermometer: **Kernetemperatur ca. 56°C**.
3. **Hviletid**
 - Løft Wellington over på en rist.
 - Lad den hvile **minimum 10 minutter**, så saften sætter sig.
4. **Tilbehør**
 - Lun kartoffelpuré forsigtigt i gryde ved lav varme - rør løbende.
 - Lun rødvinssaucen til lige under kogepunktet.
5. **Udskæring & anretning**
 - Skær enderne af Wellington fra (de er typisk mindre flotte).
 - Del resten i to lige store stykker.
 - Anret på lune tallerkner med sauce på tallerkenen og kartoffelpuré i en lille skål toppet med purløg.



DESSERT: Chokoladetærte



1. Tag tærten ud af køleskabet 10-15 minutter før servering.
2. Sæt den på et pænt fad eller tallerken.
3. Skær i små, tætte stykker - den er rig og fyldig.

Fra hele teamet på Hotel Frederiksminde sender vi vores varmeste ønsker for et fantastisk nytår med masser af glæde, ro og nye oplevelser.

Tak fordi I har valgt at fejre årets sidste dag med vores menu; det betyder mere, end I tror.

*Rigtig god fornøjelse, velbekomme
& rigtig godt nytår!*

