

VEJLEDNING // SOCIAL DINING FORÅRSMENU

Alt anrettes på mindre fade som "to share".

Denne menu kræver minimal indsats i køkkenet – følg blot disse anvisninger for det bedste resultat. Alle emner markeret med ** skal varmes som beskrevet herunder.

APPETIZER

Saltet donut – ramsløg fra Risskov – löjrom – creme af fermenteret citrus – sennepskorn.

1. Appetizer er portionsanrettet - 1 stk. pr. person, klar til servering på vores service.

FORRET

Citrusgravad kulmule – syrlig peberrodscreme – nye porrer fra Den Økologiske Gårdbutik – danske radiser – Asparges fra Sanderumgaard – karamelliseret selleripuré – umodne blommer – safran- og hyldeblomstsauce.

Menuen serveres med friskbagt surdejsbrød og tapanade af soltørrede tomater.

Vejledning:

1. Forretterne serveres som "social dining" med 3-4 kuverter pr. tallerken.
2. Citrusgravet kulmule: Klar til servering
3. Asparges: Hæld safran -og hyldeblomsaucen over lige inden servering.

HOVEDRET

Kalveflanksteak – estragon- og purløgs crumble – havsalt** - Grillede søde kartofler – gremolata – ristede kerner** - Nye danske gulerødder – misosmør – sprød pankø** - Grillet romainesalat – æggeblommecreme tilsmagt med saltet citron – sprøde surdejscroutoner - Frisk grøn salat – hindbærvinaigrette – ristede padrons – Efterglød fra Arla Unika - Cremet bearnaise med kulgrillede peberfrugter.

Vejledning:

1. Forvarm ovnen til 200°C (varmluft).
2. Kalveflanksteak: Varmes i ovnen i ca. 10 minutter uden låg. Trækkes i 5 minutter, før den skæres.
3. Søde kartofler: Varmes i ovnen i ca. 10-15 minutter. Ved anretning toppes de med gremolata, ristede kerner og urter
4. Gulerødder: Varmes i ovnen i ca. 10 minutter. Pyntes med sprød pango og urter ved servering.
5. Salater: Leveres færdiganrettet og er klar til servering.
6. Sauce: Leveres færdiganrettet og klar til servering.

DESSERT

Mascarpone Panna Cotta – grøn rabarbergelé – braiserede danske rabarber. Quenelle af vanilje – sprøde kiks – citruscreme

Vejledning:

1. Desserten leveres anrettet og er klar til servering.

VELBEKOMME