

FORRET

Rimmet torsk - glaskål/sennepskorn/persilleolie(fyld) - peberrodssauce - Syltet selleri/rosenkål
(Gul farve = alt til forretten)

Sådan gør du:

1. Rimmet torsk (gul bøtte)

- Tag torsken ud af køleskabet ca. **10–15 min før servering**.
- Den skal **ikke varmes** – serveres let tempereret.

2. Peberrodssauce (gul bøtte)

- Varm sauce op til koge temperatur.

3. Fyld til saucen (gul bøtte)

- Vend fyldet i saucen lige inden servering.

Anretning:

- Læg torsken i bunden.
- Peberrodssauce over torsken. (sørg for at få massere fyld med)
- Anret rosenkål og de syltede selleri omkring torsken

MELLEMRET

Vol-au-vent – hummer – “skorzonerodsfyld” – hummerbisque
(Rød farve = alt til mellemretten)

Sådan gør du:

1. **Hummerbisque (rød bønne)**

- Varmes langsomt i gryde ved **middel varme til kogepunkt**.

2. **Hummer + skorzonrodsfyld (rød bønne)**

- Når hummerbisque er ved kogepunkt tilsættes hummer + skorzonrodsfyld luges i saucen, imens vol au vent bages i ovnen.

3. **Vol-au-vent**

- Varmes i ovn ved forvarmet ovn på **180 °C 5–7 min**, til sprød og lun.

Anretning:

- Placer vol-au-vent på tallerkenen.
- Fyld den med hummer + skorzonrodsfyld.
- Hæld varm bisque omkring.

HOVEDRET – FISK

Helleflynder – trøffel-kåldolmer – pomme Anna – muslingesauce
(Blå farve = fiskemenu)

Sådan gør du:

1. **Helleflynder (blå bøtte)**
 - bages i forvarmet ovn ved **180 °C 10-12 minutter**
2. **Trøffel-kåldolmer (blå bøtte)**
 - bages i ovn ved **180 °C 10 minutter**
3. **Pomme Anna (blå bøtte)**
 - bages i ovn ved **180 °C 10 minutter**
4. **Muslingesauce (blå bøtte)**
 - Varmes i gryde til kogepunkt

Anretning:

- Læg helleflynder midt på tallerkenen.
- Placer kåldolme og pomme Anna ved siden af.
- Skeen muslingesauce rundt om fisken.

HOVEDRET – KØD

Peberfarseret kalvemørbrad – trøffel-kåldolmer – pomme Anna – rødvinssauce
(Grøn farve = kødmenu)

Sådan gør du:

1. **Kalvemørbrad (grøn bønne)**
 - Bages i ovn ved **180 °C 15 minutter**
2. **Trøffel-kåldolmer (blå bønne)**
 - bages i ovn ved **180 °C 10 minutter**
3. **Pomme Anna (blå bønne)**
 - bages i ovn ved **180 °C 10 minutter**
4. **Rødvinssauce (grøn bønne)**
 - Varmes op til kogepunkt

Anretning:

- Skær mørbraden i bøffer til tilsvarende gæster
- Kåldolme og pomme Anna anrettes tæt på mørbraden.
- Sauce omkring kødet.



DESSERT

Chokoladebar med passionsfrugt – råsyltet ananas – passionsfrugtcoulis
(Pink farve = dessert)

Sådan gør du:

1. **Chokoladebar (pink bønne)**
 - Tages ud af fryseren **10 min før servering**.
2. **Råsyltet ananas (pink bønne)**
 - Klar til brug.
3. **Passionsfrugtcoulis (pink bønne)**
 - ryst igennem – serveres kold.

Anretning:

- Placer chokoladebaren på tallerkenen.
- Ananas ved siden af.
- Coulis dryppet omkring eller over chokoladebaren.