

## SOCIAL DINING JULEMENU TILBEREDNINGSGVEJLEDNING

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.

---

### MENU

#### APPETIZER

- Stegte sild med hyldeblomstsyltet græskar, rygeostcreme og hørskede
- Økologisk rugbrød og friskbagt surdejshvedebrød fra MIBbagværk samt dansk smør med havsalt

Appetizer er portionsanrettet, 1 stk. pr. person, og klar til servering på vores service. Brød og smør leveres også anrettet og klar.

---

#### FORRET

- Koldrøget laks i rødbede med dijonemulsion, danske æbler, syltede sennepskorn og syrlig kærnemælkssauce skilt med agurkeolie
- Gravadvokseinderlår med julekrydderier, serveret med jordskokker i variation og sprøde kål

Forretterne anrettes som "social dining" med 3-4 kuverter pr. tallerken. Anrettes og serveres.

- Koldrøget laks: Kærnemælkssauce og agurkeolie leveres separat og skal hældes over ved servering.
  - Gravadvokseinderlår: Jordskokkechips leveres separat og skal anrettes 10-15 minutter før servering.
- 

#### MELLEMRRET

- Vol-au-vent med frikassé af dansk kylling, ristede svampe og urtesalt \*\*
- MIB-pølse med Duroc-gris, grønkålspuré og sprøde chips \*\*

Vejledning:

- Forvarm ovnen til 200°C (varmluft).
- MIB-pølse: Varmes i ovnen i ca. 10 minutter uden låg. Ved anretning drysses med sprød grønkål. Server grønkålspuré ved siden af.
- Tarteletfyld: Varmes forsigtigt i en gryde ved middel varme med omrøring. Alternativt kan det varmes i ovnen i alubakken med låg i 10-15 minutter – husk at røre undervejs.

- Tarteletter: Bages i ovnen i ca. 3 minutter. Fyld skallerne med det varme fyld og pynt med ristede svampe og urter.
- 

## HOVEDRET

- Confiteret andelår med vaniljesyltet ribs-kompot og timian \*\*
- Karamelliserede kartofler med havsalt \*\*
- Solbærkogt rødkål med friske timian \*\*
- Kraftig julesauce med råsyltede mørke bær \*\*
- Julesalat med grillet rosenkål, grønkål og soltørrede tranebær

### Vejledning:

1. Forvarm ovnen til 200°C (varmluft).
  2. Andelår: Varmes i ovnen i ca. 12-16 minutter uden låg. Server ribs-kompot ved siden af.
  3. Rødkål: Varmes i en gryde ved middel varme eller i ovnen i alubakken i ca. 10-15 minutter.
  4. Karamelliserede kartofler: Varmes i ovnen i ca. 15 minutter. Rør en gang undervejs.
  5. Julesauce: Varmes i en gryde ved middel varme. Rør jævnt og tilsæt råsyltede solbær lige før servering.
  6. Salater leveres anrettet og klar til servering.
- 

## DESSERT

- Risalamande med Bora Bora Grand Cru vanilje, hvid chokolade og karamelliserede mandler  
Serveret med kirsebærsauce tilsmagt med Amarena-kirsebær \*\*

### Vejledning:

- Risalamande er portionsanrettet. Tilsæt kirsebær og karamelliserede mandler ca. 10 minutter før servering.
  - Varm kirsebærsaucen ved middel-lav varme og server den ved siden af.
- 

Velbekomme og glædelig jul! 🎄