

LØVBJERG

MAD UD AF HUSET



NYTÅRSMENU

SÅDAN TILBEREDER OG
ANRETTER DU DIN MENU

LØVBJERG

MAD UD AF HUSET



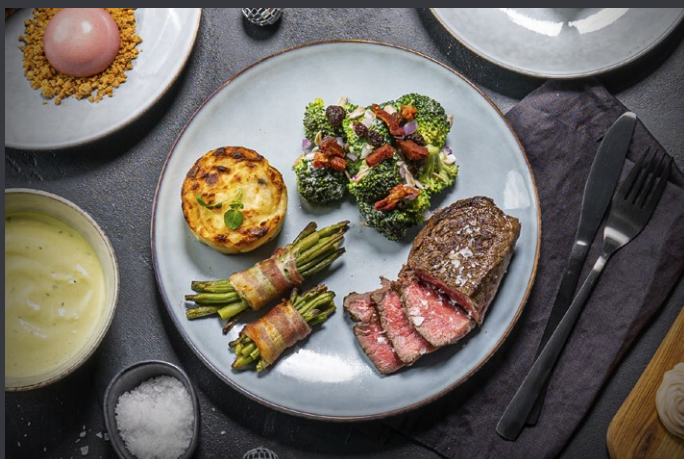
APPETIZER

Lun butterdejsskallerne 2 min v/180 grader.
Fordel hønsesalaten ud i de 3 skaller



FORRET

Lakseroulade stykker anrettes oven på salatbladet.
Dressing, rejer og caviart anrettes oven på lakserouladen.
Stykker af lakseroulade samt øvrigt tilbehør er udskåret
og klar til anretning. Brødet varmes i ovn ved 180 grader i ca. 4 min.



HOVEDRET

Kartoffelgratin varmes i ovn ved 180 grader i ca. 20 min.
En bøf af Frey okse tilberedt sous vide tages ud af køleskabet
1 time før tilberedning.
Bøffen steges på en forvarmet pande/grill til der dannes en gylden
stegeskorpe og krydres med salt og peber. Den tilberedes færdig i ovn
ved 180 grader i ca. 5 min.
Bønner varmes i ovn ved 180 grader i ca. 15 min.
Saucen varmes i en gryde ved svag varme.



DESSERT

Mandelbund m. karamelliserede mandler, mandelcreme, chokolademousse
og kokosskum. Hertil mandelcrumble & hindbærmousse. Desserten tages
op af fryseren 20 minutter før servering. Anrettes sammen med de øvrige
komponenter.