

Nyårssupé 2019

FÖRRÄTT

*Laxtartar
serverad på huvudsallad med löjrom,
hackad rödlök, creme fraiche,
garnityr & knäckeckstick*

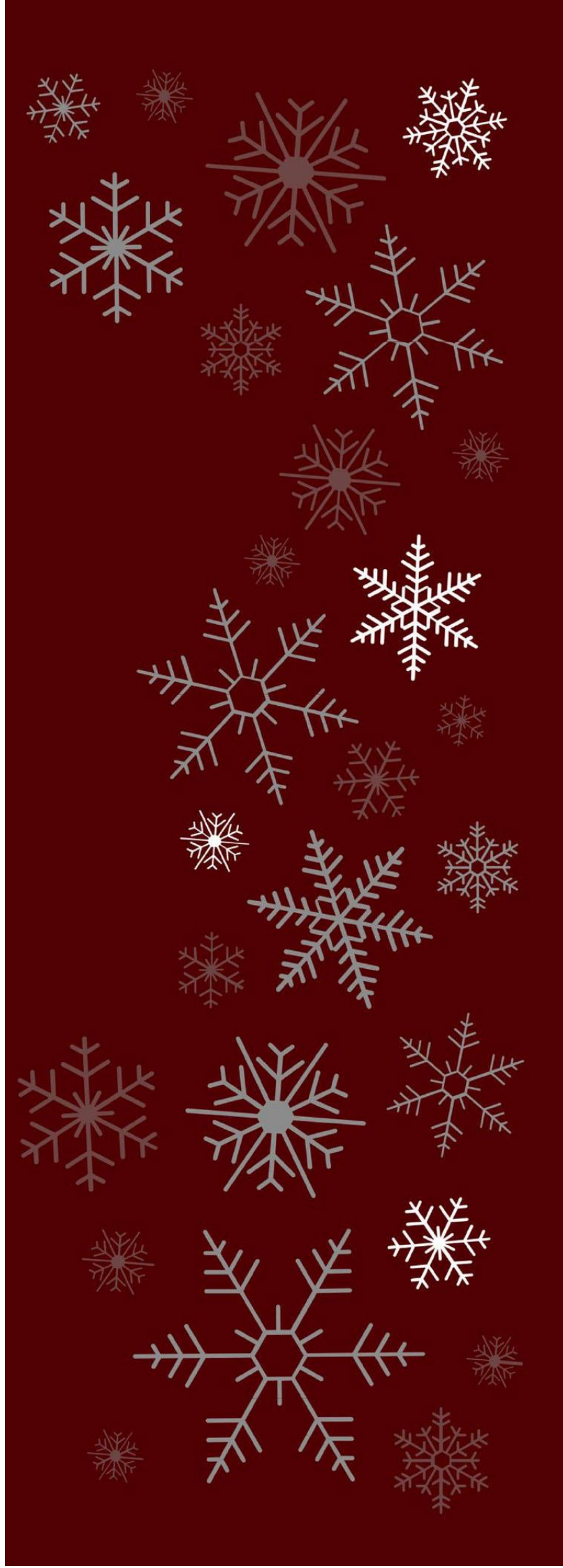
HUVUDRÄTT

*Rödvinsmarinerad hjorttytterfilé med
potatisbakelse, svampsås, varma
primörer & svartvinbärsgelé*

EFTERRÄTT

*Chokladmoussebakelse med pralin,
färska bär, lättvispad grädde &
mynta*

*Gott Nytt År & smaklig spis önskar
Niclas med personal på
Rönås Byakrog!*



Instruktioner för Nyårssupé 2019

Förrätt

Laxtartar

Kommer färdig på huvudsallad. Placera fint på valfri tallrik tillsammans med medföljande knäckeckstick

Huvudrätt

Rödvinsmarinerad hjortytterfilé, svampsås, potatisbakelse, varma primörer & svartvinbärsgelé

1. Värm ugnen till 150 grader och sätt in gratängen och rotfrukterna i 15 minuter. Efter 10 min sätt in köttet. Önskas köttet välstekt så sätt in det tidigare eller samtidigt som potatisbakelsen och rotfrukterna.
2. Värm helst såsen i en kastrull om möjligt eller sätt in i ugnen samtidigt som gratängen och rotfrukterna.

Efterrätt

Chokladmoussebakelse med pralin, färska bär, vispgrädde & mynta

Vi har packat komponenterna till efterrätten separat då själva bakelsen i sig är känslig för hantering.

Använd exempelvis en tårtspade eller bred kniv och för denna försiktigt in under guldplattan som bakelsen vilar på och placera sedan på valfri tallrik/assiätt och garnera efter önskemål med mynta, grädde, bär och pralin