

Nytårsmenu 2009

Opbevaring efter modtagelse

Alle varer skal opbevares i køleskab ved 5 grader, dog skal pistacienødder opbevares ved stuetemperatur.

Du skal bruge:

- 2 gryder på minimum 1 liter (ved max. 12 kuverter)
- Piskeris, grydeske, skarp kniv, brødkniv
- Forretstallerkener, store flade tallerkener, desserttallerkener, gaffel, kniv, kagegaffel.

Opvarmningsvejledning

Opvarmningsvejledningen tager udgangspunkt i et selskab på 5-12 personer i alm. standard ovn. Såfremt selskabet er større skal der beregnes længere forberedelsestid.

Forret

- Tærterne tages ud af køleskabet ca. ½ time før servering. Tærterne lunes 10-12 min. i ovn ved 150 grader, herefter tages de ud og stilles på en rist inden de serveres.

Hovedret

- Pommes anna portioneres til det ønskede antal kuverter inden opvarmning! Herefter steges de i en forvarmet ovn ved 160 grader i ca. 20 min. uden låg.
- Oksemørbrad krydres med salt og peber og sættes i ovnen ved 160 grader (se stegetider nederst på siden).
- Smørbønnepuréen varmes forsigtigt op i en tykbundet gryde under konstant omrøring. Spæd evt. med lidt vand, hvis puréen er ved at sætte sig.
- Portvinssaucen koges op under omrøring i en tykbundet gryde.
- Tomaterne kommes i ovnen ved 160 grader i 5 min. uden låg.
- Umiddelbart inden servering dampes bønner i en gryde med en smule vand i. Bønnerne skal ikke have mere end 2 min. under damp.

Tidslinie før servering af hovedret:

60 min. før	40 min. før	30 min. før	20 min. før	10 min. før	5 min. før
Tag mørbraden ud af køleskabet	Tænd ovnen på 160 grader	Afhængig af ønsket stegetid sættes mørbrad i ovn	Sæt pommes anna i ovn	Sæt sauce over Varm smør- bønnepuré op Sæt vand over til bønner	Damp bønner Tomater sættes i ovnen

Stegetider oksemørbrad

Rød	15 min. ved 160 grader
Medium	20 min. ved 160 grader
Medium/welldone	25 min. ved 160 grader

Husk at ovenstående tider og information er vejledende. Afhængig af ovntype og kuvertantal kan tiderne variere. Det bedste råd er derfor at benytte sin sunde fornuft ☺

Nytårsmenu 2009

Anretningsvejledning

Forret

- Den lune tærte lægges forsigtigt i midten af tallerkenen. Umiddelbart inden servering lægges krabbekød og salat ovenpå tærten og æbler og jordskokker anrettes rundt om tærten sammen med lidt vinaigrette.



Hovedret

- Smørbønnepuréen spredes ud med en ske på tallerkenen.
- Tournedosen placeres ovenpå smørbønnepuréen.
- Pommes anna anrettes ved siden af kødet på tallerkenen.
- Tomater, bønner og persille fordeles rundt om pommes anna.
- Sauce anrettes rundt om kødet med en spiseske.



Dessert

- Chokoladekagen skæres i det ønskede antal kuverter med en kniv, der er dyppet i varmt vand og aftørret hurtigt i køkkenrulle. Dyp kniven efter hver udskæring.
- Fjern stokken fra ananassen, skær den i 2 stykker pr. kuvert og anret ved siden af kagen.
- Pistacienødder drysses rundt om kagen, pynt med mynte.
- Hæld til sidst lidt af krydderlagen over ananassen.



Husk gerne varme tallerkener til hovedret og kolde tallerkener til dessert.

Cofoco ønsker godt nytår - og velbekomme

Vinterbuffet

Pasta med kylling og pesto

~

Røget laks, frissésalat, agurk

~

Smørbønnepuré med trøffelolie

~

Bønnesalat med røde bønner,
haricot verts og kikærter

~

Salat med Serrano, artiskok og piment

~

Oksefilét med grov sennep
og feldsalat

~

Chokolademousse

~

Brød og smør

200 kr. pr. kuvert.

8. jan. - 28. feb. ~ min. 10 kuverter
www.cofoco.dk