

## DESSERT

Desserten tages ud fra frost 15 minutter for servering. Anrettes på en lille tallerken og pyntes som vist på billedet.



## VELBEKOMME & GODT NYTÅR!

I folderen her finder I en vejledning til at varme og anrette nytårsmenuen.

Vi håber, I vil nyde maden og får en rigtig festlig nytårsaften sammen med dem, I holder af.

Alle os på Lübker Golf & Spa Resort ønsker jer et rigtig godt nytår med tak for det gamle – og på glædelig gensyn i 2024.



### FORRET

- Tænd ovnen på 180 grader.
- Varm hummercremen i en gryde og vend kulmule og krebs deri.
- Varm vol au vent i ovnen i små 5 minutter.
- Anret vol au venten i midten af en lille tallerken og kom hummercreme, kulmule og krebs deri.
- De syltede bruniose og gedde kaviar lægges ovenpå.
- Til sidst pyntes med frisé

*Tag hovedretten ud lige inden servering af forretten, så den ikke er køleskabskold.*

### MELLEMRET

- Sortfodsgris lægges på bunden af tallerkenen.
- Hvidløgs mayo sprøjtes ovenpå i 4 dutter.
- De puffede svær anrettes ovenpå.
- Derefter drysses gammel knasen henover og til sidst pyntes med karse.
- Serveres med hjemmebagt brød og smør.

*Tænd ovnen på 200 grader.*



### HOVEDRET

- Kom oksemørbrad, krokette, glaserede rødbeder, karamelliserede løg og pommes Anna i ovnen i ca. 10 minutter.
- Varm hokkaidopuré og sauce bordelaise i en gryde eller i mikroovnen.
- Når alle elementerne er varme, anrettes de som vist på billedet og toppes til sidst med de råsyltede tyttebær og ærteskud.