

manfreds

tilvalg til nytårsmenuen 2019

Vi foreslår, at du spiser limfjordsøsters eller tataren som det første til din nytårsmenu. Men du kan selvfølgelig servere dem, præcis når du ønsker. Alt hvad du skal bruge til de forskellige tilvalg er pakket sammen, så du let kan finde det.

Læs også brugsanvisningen på **manfreds.dk/nytaar/howto**



Manfreds tatar

- Oksetatar
 - Karse
 - Rugbrødscrumble
 - Æggecreme
 - Olivenolie- og citronvinaigrette
1. Vend kød med karse, olivenolie- og citronvinaigrette i en skål – smag til med salt og peber!
 2. Læg en skefuld æggecreme i midten af en tallerken
 3. Drys med sprødt rugbrød over cremen.
 4. Anret den blandede tatar henover
 5. Drys til sidst med en lille smule rugbrød og eventuelt friskkværnet peber



Limfjordsøsters

- Åbne limfjordsøsters på tang
 - Mignonette-sauce med skalotteløg, rødvinseddike og sort peber
1. Anret de åbne limfjordsøsters på en stor tallerken eller fad med tang i bunden
 2. Hæld mignonette-saucen op i en lille skål



Stracciatella

- Stracciatella
- Høvlade trøfler

1. Anret stracciatellaen i en skål eller dyb tallerken
2. Drys trøfler ud over
3. Krydr med salt og peber



Lasagne

- Lasagne

1. Tag lasagnen ud af køleskabet for at temperere i 15 minutter, mens du forvarmer ovnen til 180°
2. Bag den ved 180° i 20 minutter
3. Varm ovnen op til 190° og bag i yderligere 10 minutter, eller indtil den er pæn og gyldenbrun på toppen
4. Server mens den er varm

Læs dette dagen derpå ...

Godt nytår! Vi håber, at du og dine gæster havde en dejlig aften og ikke mindst nød maden.

Hos Manfreds knokler vi hårdt hver dag for at skabe enkel, ligetil og smagfuld gastronomi – både til de spisende gæster på Manfreds, til takeaway-kunder og til vores mange cateringkunder. Vi anvender udelukkende ærlige og sæsonaktuelle råvarer, både fra vores egen gård, Farm of Ideas, og andre småproducenter i hele landet. Og selvfølgelig en masse kærlighed!

Hjælp os med at blive endnu bedre

Vi er meget interesseret i at høre din mening om menuen. Send derfor gerne din feedback til **catering@manfreds.dk**, så vi kan blive endnu bedre.

Catering til alle lejligheder

Husk, at du altid kan glæde dine gæster med gastronomi fra Manfreds. Da vi er flere i "familien" har vi samlet vores catering under Puglisi Events, hvor du finder det bedste mad ud af huset fra restauranterne Manfreds, BÆST og Mirabelle. Hvis du ønsker økologisk, grøn og moderne hverdagsgastronomi til din fødselsdag, konfirmation eller bryllup så følg med på se mere på **puglisievents.dk**.

manfreds