

manfreds

økologisk vegetarisk nytårsmenu 2019

Tak fordi du har valgt Manfreds økologiske nytårsmenu – det er en stor fornøjelse, at give dig lækkert, økologisk nytårskrudt, som årets sidste måltid!

Vi har pakket og klargjort nytårsmenuen, og skrevet denne brugsanvisning, så det er enkelt og let for dig at varme og anrette nytårsmiddagen.

Al tilberedning klares i ovnen og i gryder og ikke på panden – så du slipper for røg i køkkenet og stænk på nytårstøjet! Vær opmærksom på, at du skal gå i gang ca. 1 time før middagen skal serveres. Læs også brugsanvisningen på manfreds.dk/nytaar/howto

Hjælp os med at blive endnu bedre

Vi er meget interesseret i at høre din mening om menuen så send gerne din feedback til catering@manfreds.dk, hvis du har ris eller ros.

Sådan gør du

Tjek din kasse for at skabe dig et overblik. Ingredienserne til de enkelte retter er markeret med farver.



Mørkeblå: Sellericarpaccio



Orange: Cremet bygrisotto



Gul: Kartoffelgratin



Grøn: Braiserede rødbeder med røget søl



Sort: Chokolademousse

Anvisningerne er beregnet til 2-10 personer. Hvis I er flere, skal du give dig selv lidt ekstra tid.

Og husk så, at det vigtigste at have med i køkkenet er almindelig sund fornuft (og et glas bobler!). Smag på tingene undervejs, og hav det sjovt med at lave mad. Så går det hele meget nemmere.

De bedste nytårshilsner,
Rita Chen (køkkenschef) og holdet fra Manfreds

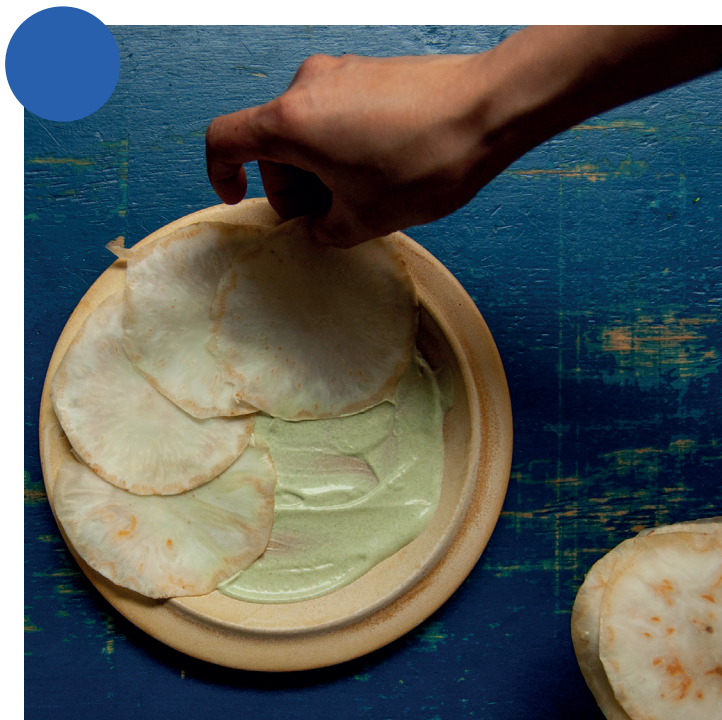
Det skal du bruge

- Lidt salt og peber
- To skåle til at blande og marinere i
- To gryder: en til rødbeder og sauce, og en til bygrisotto

Sådan forbereder og anretter du din økologiske nytårsmenu

En time før i spiser:

- Forvarm din ovn til 185°
- Kom saucen og rødbederne i en gryde, så det er klar til opvarmning
- Kom bygrisottoen, græskarkerner og græskarpuré i en gryde og tilføj lidt vand, så det er klar til opvarmning.
- Resten af ingredienserne sættes i køleskabet.
- Følg instruktionerne nedenfor i den rækkefølge de er skrevet i.



Sellericarpaccio

- Selleriskiver
- Tangemulsion
- Frisk grøn havsalat
- Bitre blade
- Persille
- Citronsaft- og olivenolievinaigrette

1. Fordel tangemulsionen på bunden af en tallerken.
2. Bland citronsaft- og olivenolievinaigrette med selleriskiverne og smag til med salt.
3. Bland de bitre blade med persillen. Bland det med citronsaft- og olivenolievinaigrette.
4. Fordel selleriskiverne oven på emulsionen, tilføj salaten med de bitre blade og persille og top med frisk grøn havsalat. Drys med havsalt inden servering.



Cremet bygrisotto

- Bygrisotto
- Græskarkerner
- Græskarpuré
- Reduceret vin
- Smør
- Urter

1. Bland bygrisottoen, græskarkerner og græskarpuré sammen i en gryde og tilføj lidt vand. Varm det stille op mens du rører rundt, så du undgår det brænder på.
2. Mens gryden stadig er på blusset, tilføj smør og reduceret vin. Smag til med salt.
3. Server på en tallerken og top med urter.



Kartoffelgratin (serveres m. braiserede rødbeder)

- Kartoffelgratin

1. Forvarm ovnen til 185°.
2. Stil gratinen i ovnen på en bageplade og bag den i 20 minutter indtil den er gyldenbrun på toppen.



Braiserede rødbeder med røget söl

- Braiserede rødbeder
- Söl sauce
- Söl
- Rødløg i skiver
- Persille
- Sprød boghvede og sumac
- Rødvinsvinaigrette

1. Opvarm rødbederne med sölsaucen i en gryde. Smag til med salt.
2. Bland skiverne af rødløg med persillen og tilføj rødvinsvinaigretten. Bland det med sprøg boghvede og sumac. Smag til med salt.
3. Læg de varme rødbeder og söl sauce på en tallerken og top med stykker af söl. Læg løg- og persillesalaten over.
4. Server med den varme kartoffelgratin.



Chokolademousse

- Chokolademousse med solbærglasur og frysetørret solbærpulver

1. Servér chokolademoussen på en tallerken og top med frysetørret solbærpulver.



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**](mailto: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**](http://puglisievents.dk).

manfreds