



Nytårsguiden

Step-by-step



NYTÅRS MENUEN 2024

HOTEL VIKING

Nu er du landet med den gastronomiske del af jeres nytårs aften fra Hotel Viking og vi håber du bliver lige så glad for denne menu som vi er.

Inden du starter anbefaler vi at du åbner din yndlingsdrik, skænker et glas og læser menuen og tilberedningerne igennem.

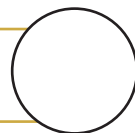
Godt nytår fra alle os til alle jer

Inden du starter:

Ovnen skal være varm inden du starter tilberedningen. Sæt ovnen på 75 grader med varmluft til de første 2 retter – når hummerretten (2. ret) anrettes skrues ovnen op på 180gr. Så der kan steges kød.

Kød og pommies Anna tages ud af køleskabet kl. 16:00 så det kan nå at få stuetemperatur, inden det skal i ovnen.

Alle elementer der skal bruges til denne ret har klistermærke med denne farve



”SNACKS”

3 slags til kongens nytårstale

Snacksen er kolde og anrettes 30 min.
Inden servering, så der ingen nytårsstress bliver

Snack 1:

Sprøde puffet kyllingeflager med citrus creme & urter

Snack 2:

Krustade med confiteret fisk – creme fraiche & purløg

Snack 3:

Kold terrine af økologisk unghane med trøffel
- fermenteret peber creme



VIDEOGUIDE
Scan QR koden



Alle elementer der skal bruges til denne ret har klistermærke med denne farve



”NYTÅRS TORSK”

med hengemte gule beder – cremet sennep –
bitre salater – tør saltet ventreche

Tilberedning:

Ovnen forvarmes til 75 grader varmluft.

Torsken bages i ovnen ved 75gr. I den medfølgende bakke i 35min.
De små tern af de syltede gule beder, sættes i ovnen sammen med
torsken, så de blot får lidt temperatur

OBS. Husk at sætte rødbeder til næste ret i ovnen, til næste ret.

Sennepssaucen varmes op i en gryde samtidig

Anretning:

Torsken tages op af bakken og husk at tage filmen af torsken inden
servering, fisken ligges i bunden af tallerkenen og den varme
sennepssauce hældes over fisken og derpå drysses den knuste
ventreche bacon og til sidst på toppen lægges urtesalaten og retten
er klar til servering.

Velbekomme



VIDEOGUIDE
Scan QR koden



Alle elementer der skal bruges til denne ret har klistermærke med denne farve



HUMMER

rødbede – estragon & rå lakrids

Tilberedning:

Smelt smøret i en gryde, ved mellem varme.

De kogte hummerstykker, varmes forsigtig i smøret med lidt urterne i 3 minutter.

Når hummeren er varm efter de 3 minutter, tages den op af smøret og dryppes af på et lille stykke køkkenrulle.

Rødbedeternen tages ud af ovnen
(blev sat ind sammen med forretten)

Den kraftige rødbede sauce varmes godt igennem i en lille gryde

Anretningen:

3 stykker hummer ligges i bunden af tallerkenen, 5 tern rødbeder ligges lidt rundt om hummeren, estragon marengs og tuilles ligges lidt sporadisk på hummeren, pyntes med karse og estragon, den varme sauce hældes i midten af tallerkenen lige inden serveringen

OBS: husk at skru ovnen op på 180gr. Til næste ret

Velbekomme



VIDEOGUIDE
Scan QR koden



OKSEMØRBRAD

jordskokke puré & chips – confiteret løg –
pommes Anna & sauce demi glace

Tilberedning:

Ovnen er nu på 180 grader varmluft. Det er vigtigt at bøfferne har stuetemperatur inden de tilberedes.

De hele skalotteløg og pommes Anna sættes i ovnen og varmes i 20 min. Saucen varmes i en lille gryde inden servering.

De brunede oksemørbradsbøffer sættes i ovnen ved 180gr. varmluft i 6min. Herefter skal bøfferne hvile i 5 min. i bakken tildækkes med stanniol.

Jordskokkepureen lunnes i en lille gryde

Anretning:

Den stegte oksemørbrad stilles i den ene side af tallerkenen, en stor ske af den lune jordskokkepuren ligges ved siden af bøffen og de sprøde jordskokkechips kommes ovenpå og skalotteløget ligge opad pureen og den varme pommes Anna sættes i den anden side af tallerken, saucen hældes der en god stor ske ned i midten af tallerkenen og den er klar til servering.

Velbekomme



VIDEOGUIDE
Scan QR koden



Alle elementer der skal bruges til denne ret har klistermærke med denne farve



”GULDBAR”

70% chokolade – sprøde pralinesolbær
gel – sprøde flager & marengs



VIDEOGUIDE
Scan QR koden

