

# FRØKEN OLFERT

## Nytårsmenu

Jomfru hummerbisque med hummerhaler,  
creme fraiche og ristet blomkål



Ceviche af torsk med mango og chili,  
hertil lakserogn, babysalat og plukkede urter



Oksemørbrad med sauce borderlaise Serveres med  
pommes Anna, langtidsbagte rodfrugter og sukkerærter



Gateau Marcel  
Hertil skovbærkompot og vaniljecreme



Pris ved 3 Retter - 370,-  
Pris ved 4 Retter - 395,-  
(Min 6 kuverter, samme menu til alle i selskabet)

Serveres med Italiensk brød og smør

**FRØKEN OLFERT**

Jægersborg Allé 37, 2920 Charlottenlund  
[www.frokenolfert.dk](http://www.frokenolfert.dk)

# Opvarmnings- og anretningsvejledning

**Der skal bruges:** 2 tykbundede gryder (én til suppe og én til sauce)

Skærebræt til kød

1 skarp kniv til kød

Tænd ovnen på 180°C, så den er klar til hovedret.

**Suppen:** Varm op under lavt blus og omrøring (skal ikke koge). Hvis muligt varm suppetallerkener let op inden servering. Når suppen er i suppetallerken, pynt med ristet blomkål, hummerhaler og urteolie, i nævnte rækkefølge.

**Torsk:** Brug kolde tallerkener og vend retten om midt på tallerkenen og løft forsigtigt formen af. Anret salat og plukkede urter omkring torsken og pynt med lakserogn på toppen af torsk.

**Hovedret:** Okse opvarmes i ovnen 15-20 min. ved 180°C.  
Tag kødet ud og lad hvile i 10-15 min. under folie.  
10 min. efter kødet er sat i ovnen, sættes Pommes Anna og rodfrugter ind i 20 min.  
***Bemærk!!** De anbefalede opvarmningstider er ikke absolutte og kan variere afhængig af ovntype og kuvertantal.*  
Varm sauce op under lavt blus og omrøring (skal ikke koge).  
Forslag til anretning: Pommes Anna kl. 12, rodfrugter kl. 4, kød kl. 8 og anret lidt sauce på tallerkenen. Resten af saucen kan serveres i saucekande.

**Dessert:** Serveres på kold tallerken. Anret Gateau Marcel lidt udenfor tallerkens midte, så der er plads til bærkompot og vaniljecreme.

**Godt Nytår!**