



MENU · VEJLEDNING TIL MAD UD AF HUSET

Tak fordi du valgte SuRi

Vi har gjort det meste af arbejdet for dig – nu mangler blot de sidste små detaljer.

Følg vejledningen nedenfor, så får du det bedste resultat og en middag, der forhåbentlig føles næsten som at sidde hos os.

Tjek gerne, at alle dele af menuen er med i kasserne.

Vi pakker naturligvis efter bedste evne, men når mennesker er involveret, kan der en sjælden gang ske en smutter. Skulle noget mod forventning mangle, så ring hurtigst muligt på 59 44 06 10, så finder vi sammen en løsning.

Læs gerne hele vejledningen igennem, inden du begynder.

På den måde har du et godt overblik over de forskellige tider og kan få alle retterne klar samtidig.

Hvis menuen leveres i engangsemballage, kan maden sagtens serveres direkte herfra.

Ønsker I en mere personlig borddækning, kan retterne nemt anrettes på jeres eget service.

Brug gerne listen nedenfor til at sikre, at I har fået alle dele med.

- | | | |
|--|--|---|
| ☐ Æblesild og æg | ☐ Rødspættefilet | ☐ Frikadeller |
| ☐ Løg og dild | ☐ Tyttebær | ☐ Grov remoulade |
| ☐ Rejesalat | ☐ Kapersremoulade | ☐ Syltet rødkål |
| ☐ Urtesalat | ☐ Citron | ☐ Rugbrød og hvedebrød |
| ☐ Koldrøget laks | ☐ Spareribs | ☐ Smør |
| ☐ Slagterens leverpostej og saltkød | ☐ Coleslaw | ☐ Mørdejstærte |
| ☐ Løg og karse | ☐ Syltet agurk | ☐ Crisp Pearls |

Tag alubakkerne med det som skal lunes ud af køleskabet 1 time før servering.

30 min inden servering, tænd for ovnen på 200° varmluft

Fjern lågene fra alle bakkerne inden opvarmning.

Det kolde

Hvedebrød: lunes i ovnen ca. 8 min

Æblesild: afpyntes med æg, løg og karse.

Rejesalat: Urtesalat placeres på toppen

Koldrøget laks: er klar lige til at sætte på bordet

Slagterens leverpostej og saltkød: pyntes med karse og løg

Det Varme

For det bedste resultat anbefaler vi, at du følger rækkefølgen nedenfor.

Tiderne er vejledende og kan variere lidt fra ovn til ovn.

Rødspættefilet: kommer i ovnen ca 10 min, anrettes på fad, enten med garni på siden, eller pyntet på hver enkelt rødspættefilet.

Spareribs: kommes i ovnen ca. 20-25 min, lægges på et fad coleslaw og syltede agurker anrettes på siden.

Slagterens frikadeller: lunes i ovnen ca 12-18 min, samtidig sættes rødkål i gryde og lunes langsomt op. Anrettes på fad med rødkål og grov remoulade apart.

Dessert:

Mørdejstærte: tages ud 5 min før servering, anrettes på tallerken, og drysses med crisp pearls

Så er det bare tilbage at sætte jer til bords og nyde aftenen.

Velbekomme – og tak fordi I valgte Restaurant SuRi.