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.

FORRETTER	**HOVEDRET**	**DESSERT**
□ Hummer & skaldyrssalat	□ Estragonmarineret kylling	□ Kirsebærtærte
□ Urt	□ Sprød polenta	□ Crumble
□ Lynstegt tun	□ Oksecuvette	□ Iscreme med vanilje
□ Røget anderbryst	□ Timian	
□ Chips	□ Pommes Rissolles	
□ Frissé	□ Karl johan sauce	
□ Brød	□ Sæsongrønt	
□ Smør	□ Sæsonsalat	

Tag alubakkerne med hovedretten ud af køleskabet ca. 15 minutter før forretten serveres.
Fjern lågene fra alle bakkerne inden opvarmning.
Gem låget til oksefileten, da det skal bruges, når kødet skal hvile.

Forretter

30 min inden servering, tænd for ovnen på 185° varmluft
20 min inden servering tag forretterne+smør ud til temperering.
Brød: bages ca. 8 min
Hummer & skaldyrssalat: afpyntes med urt
Lynstegt tun: er klar til at sætte på bordet
Røget andebryst: chips drysses over anden og pynt tilslut med frissé

Hovedret:

For det bedste resultat anbefaler vi, at du følger rækkefølgen nedenfor.
Tiderne er vejledende og kan variere lidt fra ovn til ovn.
Definitionen af medium stegt kød kan variere, og ovne agerer meget forskelligt, alt efter alder og hvor meget ovnen bliver åbnet og andre faktorer, hvorfor tidsangivelse kun er vejledende, og vi appellerer derfor til at vurdere selv, eller benyt et stegetermometer.

Ved 2-4 personer

Pommes Rissolles:

Sæt pommes Rissolles i ovnen og varm dem i 15–18 minutter, til de er varme og sprøde.
Tag dem ud og læg dem på et serveringsfad.

Sæsongrønt

Sæt sæsongrøntsagerne i ovnen og varm dem i 10–15 minutter.
Anret grøntsagerne på serveringsfadet sammen med kødet.

Estragonmarineret kylling

Sæt kylling i ovnen og varm den i 8–12 minutter.
Anret kyllingen på fad og drys med den sprøde polenta.

Oksecuvette

Sæt oksecuvetten i ovnen og varm den i 6–10 minutter.
Tag kødet ud af ovnen og lad det hvile i 8 minutter.
Skær herefter kødet i tynde skiver og anret det på fad.
Pynt med frisk timian.

Karl-Johan sauce

Hæld Karl-Johan saucen i en lille gryde og lun den forsigtigt.
Hæld den varme sauce i en serveringsskål og sæt den på bordet.

Sæsonsalat

Tag sæsonsalaten ud af køleskabet ca. 5 minutter før servering.
Anret den i en salatskål og sæt den på bordet.

Ved 5-10 personer

Pommes Rissolles:

Sæt pommes Rissolles i ovnen og varm dem i 15–20 minutter, til de er varme og sprøde.
Tag dem ud og læg dem på et serveringsfad.

Sæsongrønt

Sæt sæsongrøntsagerne i ovnen og varm dem i 15–20 minutter.
Anret grøntsagerne på serveringsfadet sammen med kødet.

Estragonmarineret kylling

Sæt kylling i ovnen og varm den i 12–18 minutter.
Anret kyllingen på fad og drys med den sprøde polenta.

Oksecuvette

Sæt oksecuvetten i ovnen og varm den i 12–16 minutter.
Tag kødet ud af ovnen og lad det hvile i 15 minutter.
Skær herefter kødet i tynde skiver og anret det på fad.
Pynt med frisk timian.

Karl-Johan sauce

Hæld Karl-Johan saucen i en lille gryde og lun den forsigtigt.
Hæld den varme sauce i en serveringsskål og sæt den på bordet.

Sæsonsalat

Tag sæsonsalaten ud af køleskabet ca. 5 minutter før servering.
Anret den i en salatskål og sæt den på bordet.

Ved 11-20 personer

Pommes Rissolles:

Sæt pommes Rissolles i ovnen og varm dem i 20–25 minutter, til de er varme og sprøde.
Tag dem ud og læg dem på et serveringsfad.

Sæsongrønt

Sæt sæsongrøntsagerne i ovnen og varm dem i 18–22 minutter.
Anret grøntsagerne på serveringsfadet sammen med kødet.

Estragonmarineret kylling

Sæt kylling i ovnen og varm den i 15–20 minutter.
Anret kyllingen på fad og drys med den sprøde parmaskinke.

Oksecuvette

Sæt oksecuvetten i ovnen og varm den i 18–20 minutter.
Tag kødet ud af ovnen og lad det hvile i 15 minutter.
Skær herefter kødet i tynde skiver og anret det på fad.
Pynt med frisk timian.

Karl-Johan sauce

Hæld Karl-Johan saucen i en lille gryde og lun den forsigtigt.
Hæld den varme sauce i en serveringsskål og sæt den på bordet.

Sæsonsalat

Tag sæsonsalaten ud af køleskabet ca. 5 minutter før servering.
Anret den i en salatskål og sæt den på bordet.

Ved 20+ personer

Samme vejledning som ved 11-20 personer. Her skal du være OBS på at det kræver MEGET ovnplads(industriovn) ved almindelig ovn kontakt os, så kan i eventuelt låne varmekasser med.
Dette gør selvfølgelig også at varmetiderne bliver væsentlig længere, da i skal bruge pladsen i ovnen af flere omgange.

Dessert:

Kirsebærtærte: tages ud 5 min før servering, anrettes på tallerken, og drysses med crumble
Iscreme med vanilje: vendes ud af formen og lad stå ca 10 min før servering

Så er det bare tilbage at sætte jer til bords og nyde aftenen.
Velbekomme – og tak fordi I valgte Restaurant SuRi.