SU·RI

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 kasserne

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 vejledningen først

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.

Servering

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.

Er alt med?

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

FORRETTER

- ☐ Hummer & skaldyrssalat
- ☐ Urt
- ☐ Lynstegt tun
- ☐ Røget andebryst
- ☐ Chips
- ☐ Frissé
- ☐ Brød
- ☐ Smør

HOVEDRET

- ☐ Estragonmarineret kylling
- ☐ Sprød polenta
- ☐ Oksecuvette
- ☐ Timian
- ☐ Pommes Rissolles
- ☐ Karl-Johan sauce
- ☐ Sæsongrønt
- ☐ Sæsonsalat

DESSERT

- ☐ Kirsebærtærte
- ☐ Crumble
- ☐ Iscreme med vanilje

Inden du går i gang

- Tag alubakkerne med hovedretten ud af køleskabet ca. 15 minutter før forretten serveres.
- Fjern lågene fra alle bakkerne inden opvarmning.
- Gem låget til oksecuvetten, 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 og 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 til slut 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.

	TID I OVNEN	2–4 PERSONER	5–10 PERSONER	11–20 PERSONER
1	**Pommes Rissolles** Sæt dem i ovnen, og varm dem, til de er varme og sprøde. Tag dem ud, og læg dem på et serveringsfad.	**15–18 min**	**15–20 min**	**20–25 min**
2	**Sæsongrønt** Sæt sæsongrøntsagerne i ovnen, og varm dem. Anret grøntsagerne på serveringsfadet sammen med kødet.	**10–15 min**	**15–20 min**	**18–22 min**
3	**Estragonmarineret kylling** Sæt kyllingen i ovnen, og varm den. Anret kyllingen på fad, og drys med den sprøde polenta.	**8–12 min**	**12–18 min**	**15–20 min**
4	**Oksecuvette** Sæt oksecuvetten i ovnen, og varm den. Tag kødet ud af ovnen, og lad det hvile. Skær herefter kødet i tynde skiver, og anret det på fad. Pynt med frisk timian.	**6–10 min** + 8 min hvile	**12–16 min** + 15 min hvile	**18–20 min** + 15 min hvile
5	**Karl-Johan sauce** Hæld saucen i en lille gryde, og lun den forsigtigt. Hæld den varme sauce i en serveringsskål, og sæt den på bordet.	**Samme for alle** – lunes i en lille gryde		
6	**Sæsonsalat** Tag sæsonsalaten ud af køleskabet. Anret den i en salatskål, og sæt den på bordet.	**Samme for alle** – ud ca. 5 min før servering		

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 benytte et stegetermometer.

Over 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 den 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.