

### Forret 1:

- 1, Lavbagt torsk
- 2, Urtehollandaise
- 3, Hummerbisque
- 4, Pynteolie

### Forret 2:

- 5, Koldrøget laks med
- 6, tang og spidskål
- 7, Cremet sesam dressing
- 8, Soya sirup
- 9, Rogn

### Hovedret:

- 10, Kalvemørbrad
- 11, Glaseret rodfrugter
- 12, Syrlig rødbedepure
- 13, Cremet Rösti
- 14, Kraftig rødvinssauce

### Dessert:

- 15, Chokoladecake med mousse af  
hvid chokolade med havtorn.
- 16, Nøddecrumble
- 17, Hindbærpure
- 18, Brud af hindbærmarengs.
- 19, Bækkels Flute (til Forretterne )
- 20, Spinat til torsk,

Feld salat til Laks og torsk

Ærtosalat til Hovedret

Skovsyre til Dessert.

Når I er kommet hjem med jeres menuer, må I meget gerne med det samme kontrollere at I jeres kasse om alt er der, numrene fra 1-20 nogle numre kan ligge i samme boks

### Forret 1

Bækkels brød (skal lige varmes)

Torsken smøres med urtehollandaise og placeres på spinaten og varmes hurtigt i ovn (180 gr 4-5 min ) derefter løftes over på en forvarmet dyb tallerken og den varmet hummerbisque hældes ved, pynte olien dryppes lidt om fisken, pynt med lidt feldsalat.

### Forret 2:

Laksen sættes på en tallerken og der anrettes med tangsalat-sirup- rogn – sesamdressing og feldsalat.

Dertil Bækkels brød (skal lige varmes)

### Hovedret: (Ovnen 180 gr)

Kartoffel røsti varmes ca 10-15 min

Rodfrugter ca 8-10 min

Rødbede purre i et ildfast fad i ovnen ca 8-10 min

Kalvemørbrad ca 6-8 min  
og hvile 5 min.

Saucen varmes i gryde

Anrettes på tallerken og pyntes med ærteskud.

### Dessert:

Kagen drysses med nøddemix og sættes derefter på tallerken, dekoreres med hindbær, marengs og skovsyre

**Team Bækkels ønsker jer et rigtig godt nytår**