DÉLICIEUX CATERING

NYTÅR GOURMET 2026

Tilberednings- og anretningsvejledning

Kære kunde

Tak, fordi du har valgt Délicieux Catering til årets sidste aften!

Vi har forberedt din eksklusive nytårsmenu med stor omhu, så du nemt kan skabe en gastronomisk oplevelse hjemme hos dig selv.

Alle retter leveres kolde og er forberedt, så du kun skal stå for den sidste opvarmning og anretning.

Vi anbefaler, at du læser vejledningen igennem, inden du går i gang.

1. FORRET – HAVETS DELIKATESSER

Hummerbisque – Bisque de Homard Royal

1. Hæld hummerbisquen i en gryde.
2. Varm suppen langsomt op ved middel varme under jævnlig omrøring.
3. Lad suppen nå en let simren, indtil den er gennemvarm. Undgå kraftig kogning.
4. Fordel suppen i varme suppeskåle.
5. Pynt med de medfølgende hummerstykker, friske krydderurter og urteolie.

Kokkens tip: Tilsæt hummerstykkerne til sidst under opvarmningen, så de bliver gennemvarme uden at blive seje.

Røget laksemousse – Mousse de Saumon Fumé

1. Tag laksemoussen ud af køleskabet cirka 5–10 minutter før servering.
2. Anret forsigtigt moussen på en lille forretstallerken.
3. Pynt med caviart, frisk dild og limecreme.
4. Serveres kold.

Kokkens tip: Anret moussen midt på tallerkenen for et elegant udtryk.

2. HOVEDRET – LE GRAND STEAK

Urtemarineret oksesteak

1. Opvarm en stegepande ved middelhøj til høj varme.
2. Tilsæt en smule smør eller olie på panden.
3. Læg oksesteaken på den varme pande, og steg den i ca. 1 minut på hver side, så den får en lækker, gylden stegeskorpe.
4. Lad kødet hvile kort inden servering.

5. Anret sammen med Pommes Anna, ovnbagte rodfrugter, sauterede skovsvampe og den varme whiskysauce.

Kokkens tip: Sørg for, at panden er godt varm, inden kødet lægges på. Det giver en flot stegeskorpe og fremhæver kødets smag.

Vigtigt: Stegetiden på ca. 1 minut pr. side forudsætter, at kødet er korrekt tilberedt på forhånd og kun skal have stegeskorpe. Følg altid produktets specifikke sikkerheds- og opvarmningsanvisning.

Pommes Anna – Smørbagte kartofler

1. Forvarm ovnen til 200°C almindelig ovn eller 180°C varmluft.
2. Placer kartoflerne på en bageplade med bagepapir eller i et ovnfast fad.
3. Varm dem, indtil de er gennemvarme og har en gylden overflade, efter den angivne opvarmningstid.
4. Server straks.

Ovnbagte rodfrugter

1. Fordel rodfrugterne i et ovnfast fad.
2. Opvarm ved 180°C varmluft, indtil de er gennemvarme.
3. Vend dem forsigtigt inden servering.

Sauterede skovsvampe

1. Kom svampene på en pande eller i en lille gryde.
2. Opvarm ved middel varme under jævnlig omrøring.
3. Serveres varme sammen med hovedretten.

Cremet whiskysauce

1. Hæld whiskysaucen i en lille gryde.
2. Varm forsigtigt op ved lav til middel varme under omrøring.
3. Undgå kraftig kogning, så saucen bevarer sin cremede konsistens.
4. Server saucen varm til oksesteaken.

Kokkens tip: Placer oksesteaken på en varm middagstallerken. Anret Pommes Anna, rodfrugter og skovsvampe ved siden af. Afslut med den varme whiskysauce.

3. DESSERT – LE CHOCOLAT ROYAL

Belgisk chokoladefondant

1. Forvarm ovnen efter den anvisning, der følger med desserten.
2. Fjern eventuel emballage, der ikke tåler ovn.
3. Placer chokoladefondanten i et ovnfast fad.
4. Opvarm efter anvisningen, indtil den er lun, uden at den bliver overbagt.
5. Anret forsigtigt på en desserttallerken.
6. Server med vaniljecreme, hindbærcoulis og den medfølgende pynt.

Kokkens tip: Server chokoladefondanten straks efter opvarmning for den bedste konsistens.

4. FRANSKE MACARONS

De to eksklusive franske macarons er klar til servering.

1. Tag dem ud af køleskabet kort før servering efter emballagens opbevaringsanvisning.
2. Anret dem på en lille desserttallerken.
3. Nyd dem eventuelt sammen med kaffe eller te.

Kræver ingen tilberedning.

5. GOURMETOSTE – FROMAGES DE PRESTIGE

1. Tag de tre gourmetoste ud af køleskabet cirka 20–30 minutter før servering, hvis det er foreneligt med produkternes opbevaringsanvisninger.
2. Anret ostene på et ostefad eller individuelle tallerkener.
3. Tilføj gourmetknækbrød, figenkompot, syltede valnødder og friske druer.
4. Server og nyd.

Kokkens tip: Når ostene får lov til at temperere kortvarigt, kommer deres smag og aroma bedre til udtryk.

6. BRØD & KRYDDERSMØR

1. Forvarm ovnen til 180°C almindelig ovn eller 160°C varmluft.
2. Fjern emballagen fra brødet.
3. Lun brødet i cirka 5–8 minutter afhængigt af størrelse og type.
4. Server med det medfølgende kryddersmør.

Kokkens tip: Server brødet let lunt sammen med blødt kryddersmør.

VIGTIG INFORMATION

- Alle retter leveres kolde.
- Opbevar kølevarer ved højst 5°C indtil tilberedning eller servering.
- Overhold sidste anvendelsesdato og opbevaringsanvisninger på emballagen.
- Kolde retter skal holdes på køl indtil kort før servering.
- Varme retter skal opvarmes efter de individuelle produktanvisninger.
- Undgå gentagen opvarmning.
- Brug stegetermometer, når en bestemt kernetemperatur skal opnås.
- Se emballagen for oplysninger om allergener.

Bemærk: De angivne ovntemperaturer og tider er vejledende. Produkternes specifikke tilberedningsanvisninger har altid forrang.

GODT NYTÅR!

Vi håber, at vores nytårsmenu bidrager til en uforglemmelig aften fyldt med gode smagsoplevelser, glæde og festlige øjeblikke.

Tak, fordi du valgte Délicieux Catering.

Vi skaber smagsoplevelser, der gør særlige øjeblikke uforglemmelige.

www.delicieux.dk