

Julmeny 2018

förrätt

Enbärsgravad regnbåge från Jävre
Olas senapssill med Renforshonung och fänkålsdill
Västerbottensostpaj med grönkål från Lövsele

varmrätt

Wallenbergare på älgkalv från Burträsk
Kusmarksmandelpotatis-puré
Tranbär från Stensträsk i granskottssirap

efterrätt

Crème Brulée med Bourbon-vanilj
Byskepolkaströssel och limecurdtryffel

Menypris: 395 per person inkl. moms

Förbokas via catering@nygatan57.se och avhämtas 23/11-22/12

RESTAURANG
nygatan57

Instruktioner

för uppvärmning och presentation

förrätt

Enbärsgravad regnbåge från Jävre

Olas senapssill med Renforshonung och fänkålsdill

Västerbottensostpaj med grönkål från Lövsele

Förrätten är redo att serveras, precis som den är.

Om man vill kan man ljumma på pajen, 175 grader ca 5-10 minuter. Lägg upp allting på tallriken som en trio; den gravade regnbågen ihoprullad, sillen gärna i en liten skål/kopp på tallriken och pajen som den är. Dekorera med dillkvist

varmrätt

Wallenbergare på älgkalv från Burträsk

Kusmarksmandelpotatis-puré

Tranbär från Stensträsk i granskottssirap

Wallenbergaren bakas av i ugnen; 175 grader ca 15 minuter, till en innertemperatur av ca 58 grader.

*Värm potatispurén i kastrull försiktigt under omrörning
alt. i micro 2-3-min.*

*Arrangera allt på tallriken med potatispurén mitt på tallriken, wallenbergaren ovanpå och ringla tranbären och granskottssirapen runt om.
Avsluta med att strö över kruspersilja*

efterrätt

Crème Brulée med Bourbon-vanilj

Byskepolkaströssel och limecurdtryffel

För att få till en god och knäckig yta på bruleérna är det allra bästa sättet att strö ett tunt lager socker och bränna av med brännare. Försiktigt så den inte blir för mörk. Om du inte har en brännare kan ugnen användas på 250 grader övervärme där bruleérna placeras i den övre delen. Passa dem hela tiden så de inte bränns, det går fort.

Avsluta med att strössla över polka och toppa med tryffelkulan

Lycka till och smaklig måltid!

/Hälsningar Köket Nygatan57