

## **Mad ud af Huset**

På Restaurant MellemRum, Restaurant Komfur og Restaurant Ombord leverer vi mad ud af huset til diverse lejligheder – store fester som små komsammener.

Vi er kokke – og kan lave alt slags mad. Menuerne på vores hjemmesider er således vejledende – vi laver også mad efter dit hoved.

Har du specielle ønsker til en menu, så finder vi garanteret også ud af det!

For bestilling af selskaber  
eller mad ud af huset:

[info@restaurantmellemrum.dk](mailto:info@restaurantmellemrum.dk)  
eller +45 8617 1838

[info@restaurantkomfur.dk](mailto:info@restaurantkomfur.dk)  
eller +45 8612 3390

[info@restaurantombord.dk](mailto:info@restaurantombord.dk)  
eller +45 8619 6080

[info@thorsagerforsamlingshus.dk](mailto:info@thorsagerforsamlingshus.dk)  
eller +45 7777 8000

**Vi ses den 6/5**

# Påske Vegetarmenu 2021



restaurant  
**komfur**



  
**THORSAGER  
FORSAMLINGSHUS**  
Din fest - Du bestemmer!

# Tilberedning af Påske Vegetarmenu 2021

## Forberedelse

Alt, som skal i ovnen, er i varmfaste bakker og kan komme direkte i ovnen. Husk dog at fjerne folien eller låget inden da. Ovnen skal forvarmes til 180 grader.

*- Husk at ovne er forskellige, og varmen påvirkes af hvor meget der kommes i. Så hold øje, da tiderne er vejledende.*

## **Æblesyltede rødbeder serveret med fetacreme med avocado, græskarkerner samt grøn vinaigrette med krydderurter tilsmagt med citron**

1. Forvarm ovnen til 180 grader
2. Fugt brødet med vand og varm det i ovnen i ca. 8 min.
3. Kryddermayo, smør med havsalt & hummus a la MellemRum er klar til servering og skal blot anrettes som ønsket
4. Alt til forretten er i samme bakke og alt er færdigtilberedt og klar til anretning

## **Bøf af kikærter & edamamebønner hertil pure af skorzonerrod, grillet squash & sauteret svampe samt vegetarisk rødvinssauce serveret med pomes pure med løvstikke, persille & brændt hvidløg**

1. Find de tre bakker med hovedretten
2. Forvarm ovnen til 180 grader
3. Fjern filmen fra bakken med bøfferne af kikærter & edamamebønner og kom dem i oven (De skal have 25 min. i alt)
4. Fordel hvidløgssraspen ovenpå kartoffelpureen og kom bakken i ovnen

(Det skal have 25 min. i alt)

5. Fjern filmen fra bakken med vegetar rødvinssauce, skorzonerrodspure, grillet squash og svampe
  6. Bakken er nu klar til at komme i ovnen (Det hele skal have 25 min. i alt)
  7. Efter endt tilberedning omrøres den vegetariske rødvinssauce & skorzonerrodspuréen med en teske
  8. Alt til hovedretten er nu klar til anretning
- Tip: Brug gerne et viskestykke eller grydelapper når det hele skal ud af ovnen, da bakkerne kan blive meget varme

## **Tiramisu – Italiens store stolthed**

1. Find bakken med desserten, samt de 2 små bølter med kakao og guld chokolade
2. Alt er klargjort og du skal blot have kakao på Tiramisuen og anrette
3. Fjern låget fra bakken og fordel kakaoen med en sigte eller lign.
4. Brug en palet til at flytte Tiramisuen fra bakken og over på en tallerken
5. Fordel nu guldchokoladen med en teske
6. Velbekomme

**Se video af anretningen!**



**<https://restaurantmellelrum.dk/tilberedning-og-anretning-af-vegetar-paaskemenu-2021/>**