

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
eller +45 8617 1838

info@restaurantkomfur.dk
eller +45 8612 3390

info@restaurantombord.dk
eller +45 8619 6080

info@thorsagerforsamlingshus.dk
eller +45 7777 8000

**Vi ses på den anden
side af corona**

Valentinsmenu Vegetar 2021



restaurant
komfur



Tilberedning af valentinsdag vegatarmenuen 2021

Forberedelse

Alt, som skal i ovnen, er i varmefaste bakker og kan komme direkte i ovnen. Husk dog at fjerne folien inden da.

Ovnen skal forvarmes til 180 grader til alt der skal lunes.

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

Lynsyltede bolsjebeder som carpaccio serveret med avokadocreame, syltede bøgehatte & estragonvinaigrette

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

Hasselbagte pastinakker med timian hertil bagte vinterrødder i persille, persillerodspuré, syltede tyttebær & sauce lavet på peberfrugter serveret med grøntsags-lobescoves med grøn rasp

1. Find de tre bakker med hovedretten
2. Forvarm ovnen til 180 grader
3. Fordel urteraspnen ovenpå kartoflerne og kom kartofler i ovnen (De skal have 25-30 min. i alt)
4. Klip bakken med sauce lavet på peberfrugter, persillerodspuré & bagte vinterrødder i persille fra hinanden

5. Kom persillerodspuréen og saucen i hver sin gryde og sæt til side
6. Kom de syltede tyttebær i en skål
7. Kom bagte vinterrødder i persille & de hasselbagte pastinakker i ovnen (De skal have 15-20 min i alt)
8. Lun sauce og persillerodspuréen ved middel til lav varme på komfuret
9. Alt til hovedretten er nu klar til anretning

Blødende chokoladecake med skovbærpuré, hengemte bær, grøn chokolade & vanilje creme fraiche

1. Find de to bakker til desserten
2. Forvarm ovnen til 180 grader
3. Bag den blødende chokoladecake i 12 min. og lad den herefter tempererer på køkkenbordet i tre min.
4. VIGTIGT! Husk at løsne den blødende chokoladecake i kanten, evt med en spisekniv, inden den vendes ud af formen
5. Når den blødende chokoladecake er løsnet i kanten, vendes den ud af formen og er klar til anretning
6. Alt andet til desserten er færdig tilberedt og klar til anretning

Se video af anretningen!



<https://restaurantmellemrum.dk/tilberedning-og-anretning-af-vegetar-valentinsmenuen-2021/>