

Mad ud af Huset

På Restaurant MellemRum, Restaurant Komfur og Restaurant Ombord leverer vi også 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

**Godt nytår!
- vi ses i 2021!**

Vegetarmenu 2020



Fredens Torv 2 | 8000 Aarhus C | +45 8617 1838 | restaurantmellemRum.dk



Guldsmedgade 38-40 | 8000 Aarhus C | +45 8612 3390 | restaurantkomfur.dk



Restaurant Ombord

Jægergårdsgade 71 | 8000 Aarhus C | +45 8619 6080 | restaurantombord.dk

Tilberedning af vegatarmenuen 2020

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 alle retter.

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

Blomkålssuppe, serveret med bagt & syltet blomkål, samt råmarinerede fennikel & persilleolie

Brødet fugtes let under vandhanen og varmes i ovnen i ca. 8 minutter ved 180 grader. Retten serveres med smør med havsalt, kryddermayo og hummus a la MellemRum, der er klar til servering.

Bring suppen i kog under omrøring i en kasserolle ved middel varme. Lun de bagte blomkål i ovnen. Brug en gaffel eller pincet til at fordele den syltede blomkål og fennikel med og hæld herefter suppen i tallerknerne. Fordel persilleolien rundt i suppen.

Nøddepaté med syltede bølgehatte, karsemayo, karseolie & frisk karse

Anret nøddepateén i midten af tallerkenen. Tag de syltede bølgehatte og anret ovenpå nøddepateén. Karsemayo anrettes ved siden af nøddepateén. (brug eventuelt en teske til at fordele karsemayoen pænt på tallerkenen)

Pynt retten med den friske karse og slut af med at fordele karseolien rundt på tallerkenen

Pommes Anna af rodfrugter serveret med bagte og syltede jordkokker. Dertil sauce på bagte tomater - hertil knuste kartofler med kryddersmør

Kartoflerne bringes i kog i en gryde med saltet vand. Kartoflerne er tilberedt og skal derfor kun varmes op i vandet i ca. 10 min.

Pommes Anna og de bagte jordkokker sættes direkte fra køleskabet over i den forvarmede ovn i ca. 20 min.

Saucen varmes op i en gryde på lav varme under omrøring.

Når kartoflerne har fået ca. 10 minutter i det varme vand, sigtes de og knuses sammen med kryddersmørret med en gaffel eller pisseris, og smages til med salt og peber. Kartoflerne hældes i en skål og er nu klar til servering. De kan evt. holdes varme i ovnen ved lav temperatur, mens du anretter tallerknerne.

Saucen fordeles midt på tallerkenen og Pommes Anna anrettes herpå. Fordel herefter de bagte jordkokker på tallerkenen. Afslutningsvis kommes de syltede tomater og jordkokker på tallerkenen.

Chokoladecake a la MellemRum serveret med råmarinerede skovbær, broken gel, brændt hvid chokolade & lune blommer i portvin

Lun blommerne i ovnen ved 180 grader i ca. 10 min.

Kom den brændte chokolade ud over chokoladekagen. Anret herefter den "broken gel" i bunden af tallerknerne. Kom chokoladekagen, med den brændte chokolade ovenpå, på tallerknerne. Kom herefter de lune blommer på ved siden af kagen og, slut af med at fordele de råmarinerede skovbær.

Se video af Nytårsmenuen!

[youtube.com/watch?v=hXtljx0IKMI](https://www.youtube.com/watch?v=hXtljx0IKMI)