

NYTÅRSMENU 2025

vejledning



Svogerslev Kro



VEJLEDNING TIL NYTÅRSMENU

Vi har lagt os i selen for at lave mad til jeres store aften. Her er en vejledning som vil guide jer igennem tilberedningen af alle aftenens serveringer.

HJEMKOMST

Tak fordi I har ladet os sætte smag på jeres nytårsaften 2025. Når I kommer hjem anbefaler vi, at I tjekker om I har fået alt med i nytårskassen. Tjek derfor gerne om I har alt til forret, hovedret og dessert samt eventuelle tilkøb.

Skulle der mod forventning mangle en ingrediens i kassen, skal du ringe til os med det samme på tlf.: 46 38 30 05 senest kl. 15.00.

Herefter sættes maden på køl til I skal starte med at tilberede den senere.

SNACKS

MENU

Sprødstegt krustade med
rygeost og ørredrogn
Gougeres, vesterhavsoest og
krogmodnet skinke
Blinis med kroens
hjemmerøgede laks



10
min.

Start tilberedningen af
snacks cirka 10 min. før
servering

(Billedet viser snacks til 4)

SÅDAN TILBEREDER DU

Anretning

De små krustader fyldes
med rygeost og rogn
Gougeres med ostecreme
sættes frem og anrettes
med skinke på toppen
Blinis lunes og laks anrettes
på toppen

FORRET

MENU

Bagt nytårstorsk med soufflé af hummer og kammuslinger. Sommerens gulerødder fra vores ven Frede, bagt som flan med fløde & urter (urter fra Godis Grønt ved Lejre) og skummende muslingblanquette med hvidvin og økologisk fløde



15
min.

start tilberedningen af
forretten cirka 15 min.
før servering

SÅDAN TILBEREDER DU

Tænd ovnen på 160 grader varmluft. Torsken sættes i en brandvarm ovn, og bages 5 - 7 min. Muslingblanquette lunes i gryde og skummes med piskeris og stavblender. Gulerodsflan lægges i ovnen med torsken - krydr med salt før anretning.

Anretning

Torsken anrettes i midten. Gulerodsflan anrettes ved siden af fisken. Den lune og let skummende sauce hældes ved og der pyntes med urtesalat.

MELLEMMRET

MENU

Gratinerede
kammuslinger i egen
skal, citron,
kryddersmør,
vesterhavsost og
brødkrummer



15
min.

start tilberedningen af
mellemretten cirka 15
min. før servering

SÅDAN TILBEREDER DU

Tænd ovnen på 200 grader grill. Kammuslingerne sættes i en brandvarm ovn, og gratineres under grill til smør og ost er gylden. Det er vigtigt de ikke får mere end 5 - 10 min i ovnen.

Anretning

Kammuslingerne serveres varme, gerne i et hyggeligt fælles fad.

HOVEDRET

MENU

Beef Wellington som pithivier

Indbagt oksemørbrad med fars af Karl Johan svampe, tørrede sorte trompeter og morkler, krogmodnet tørret skinke, dijonsennep og timian. Bagte vinterrødbeder og syltede rødbederne fra Lejre med timian, pomes Anna og sauce bordelaise med vintertrofler



60
min.

start tilberedningen af hovedretten cirka 60 min. før servering- sæt pithivier i ovnen før forretten spises (**1 pithivier, som deles på midten, pr. 2 kuverter**)

SÅDAN TILBEREDER DU

1. Forvarm ovnen til 200 grader varmluft. Ryk pithivier med tilhørende bagepapir, over på en bageplade. Og tjek at åbningen stadigvæk vender nedad. Herefter pensles pithivier med æggeblomme/espresso, på alle sider og toppen, krydr med groft havsalt. Stil den i ovnen, og sæt et ur på 15 minutter.

Anretning

Anrèt rødbeder og syltede bær oven på kartofflen. Sæt pithivier til højre for pomes anna og server med sauce. Se evt. billedet oven over

2. Når uret ringer, tages wellington ud af ovnen.

3. Herefter tages pomes Anna og rødbeder og drysses med olivenolie, og sættes i ovnen i stedet. Sæt et ur på 15 minutter. Uret tæller både hviletid på kødet, og garn i ovnen. Smag til med salt.

4. Efter hviletiden, skæres pithivier over på midten.

5. Sauce lunet i en gryde

PESCETARISK HOVEDRET

MENU

Havtaske Wellington
som pithivier med
sauce blanquette &
urteolie



60
min.

Start tilberedningen af hovedretten cirka 60 min. før servering- sæt pithivier i ovnen før forretten spises (1 pithivier, som deles på midten, pr. 2 kuverter)

SÅDAN TILBEREDER DU

1. Forvarm ovnen til 200 grader varmluft. Ryk pithivier med tilhørende bagepapir, over på en bageplade. Og tjek at åbningen stadigvæk vender nedad. Herefter pensles pithivier med æggeblomme/espresso, på alle sider og toppen, krydr med groft havsalt.

2. Pithivier sættes i ovnen sammen med pommes Anna og rødbeder. Drys kartoffel og rødbede med olivenolie.
3. Pithivier tages ud efter 8-10 min. Lad garnituren blive i ovnen yderligere 8-10 min. Smag til med salt.

4. Efter hviletiden, skæres pithivier over på midten.

5. Sauce lunnes i en gryde

Anretning

Anret rødbeder og syltede bær oven på kartofflen. Sæt pithivier til højre for pommes anna og server med sauce.

DESSERT

MENU

Kroens chokoladedrøm

Chokolademousse af mørk 70% Nivaliso chokolade, chokoladebund, ristede nødder & tørrede sommerblomster



5

min.

start tilberedningen af
desserten cirka 5 min.
før servering

SÅDAN TILBEREDER DU

Anretning

Vi har gjort det nemt for Jer - desseeten er klar til servering. Lad chokoladeganache og kage stå på tallerkenen 5 min. før servering. Pynt med nødde/krymmel blandingen og drys lidt salt på toppen.

BØRNENES HOVEDRET

MENU

Burger i luftig briochebolle, bøf af dansk oksekød, cheddarost, salat, tomat, agurk og burgerdressing. Hertil pommes fritter med ketchup



25
min.

star tilberedningen af
forretten cirka 25 min.
før servering

SÅDAN TILBEREDER DU

1. Tænd ovnen på 200 grader.
2. Steg hakkebøffen på en pande, til den er let brun.
3. Anret cheddar på bøffen
4. Tilbered bøffen i oven 5-10 min.
5. Tilbered pommes fritter i ovnen 10 min.
5. Lun burgerbollen 5 min. i ovnen.

Anretning

Smør burger bollen med dressing, anret med salat, tomat og bøf.

Server pommes på siden.