

FISK & SKALDYR

SERVERINGSVEJLEDNING

De kolde serveringer leveres færdige og klar til servering. Forvarm ovnen til **200°C almindelig ovn** inden kulmulen skal varmes.

Håndpillede rejer

Citron · dild · mild aioli

Leveres **færdiganrettet**.

Tag retten ud af køleskabet ca. **15 minutter før servering**.

Grillet tun

Sesam · soja · avocado

Leveres **færdiganrettet**.

Tag retten ud af køleskabet ca. **15 minutter før servering**.

Ceviche af hvid fisk

Lime · agurk · chili · koriander

Leveres **færdiganrettet** og klar til servering.

Kammusling

Æble · selleri · dild

Leveres **færdiganrettet**.

Tag retten ud af køleskabet ca. **10-15 minutter før servering**.

Mini lobster dog

Hummer · brioche · mild chilimayo · syltet agurk

Leveres klar til servering.

Tag den ud af køleskabet ca. **15 minutter før servering**.

Fiskesoufflé

Hummerbisque · urter

Tag fiskesouffléen ud af køleskabet ca. **30 minutter før servering**, så den får stuetemperatur.

Hæld hummerbisquen i en gryde og **kog den godt op under omrøring**.

Servér souffléen ved stuetemperatur og hæld den varme hummerbisque over umiddelbart inden servering.

Bagt kulmule

Kartoffel · perleløg · fiskefumé

Kulmule, kartoffel, perleløg og fiskefumé leveres samlet i **små ovnfaste fade**.

Sæt fadene direkte i en forvarmet ovn ved **200°C i ca. 10-12 minutter**.

Servér direkte i fadene.

Grøn salat

Fennikel · agurk · urter · citron

Leveres klar til servering.

Vend salaten med den medfølgende dressing umiddelbart inden servering.

Surdejsbrød & pisket smør

Lun surdejsbrødet ved **200°C i 5-7 minutter**.

Servér med pisket smør.

Tilvalg – Østers

Citron · rødløgsvinaigrette

Østers leveres **åbnede og klar til servering**.

Opbevares på køl frem til servering.

*Rigtig god fornøjelse & velbekomme
by Grantland*