

madklubben derhjemme

Det kolde julebord



Praktisk information

Vi har glædet os til at hjælpe dig med at lave årets julefrokost. For at du kan høste en stående applaus fra dine gæster, når måltidet er ovre, så skal du starte med at sætte al maden i køleskabet. Læs nu tjeklisten grundigt igennem og sørg for at tjekke, at du har det hele. Hvis der, mod forventning, er fejl eller mangler, skal du skynde dig at ringe til os på tlf.: 38 42 42 65 mandag-torsdag inden kl. 17:00, fredag- lørdag inden kl. 19:00 og søndage inden kl. 17:00.

Har du bestilt vores julefrokost til afhentning den 25-27. december på Madklubben Vesterbro gør vi opmærksom på, at udleveringen finder sted på adressen: Vesterbrogade 62 mellem kl. 11.00-14.00. Hvis der mod forventning er fejl og mangler skal du ringe til os på: 38414143 inden kl. 15.00

Anretning

Jeres valgte menu kommer anrettet til deling. Ønsker I at anrette maden på tallerkener er dette også en mulighed. Maden leveres i engangsemballage – lige til at anrette og uden besvær.

Har du allergi?

Vi har sat mærkater på de retter som er specielle i forhold til eventuelt angivne allergene så slipper du for en ubehagelig overraskelse på aftenen. Skulle der være spørgsmål eller andet, er du naturligvis også altid velkommen til at kontakte os. Vi gør opmærksom på, at du kan se hvilke allergier der er i de forskellige retter under vores menuer.

Håndtering af fødevarer

Vi følger fødevarestyrelsens anvisninger om korrekt håndtering af rå og forarbejdede råvarer samt tilberedning og opbevaring af retterne. Når du modtager din mad og det ikke skal spises med det samme, så skal du sørge for, at den kommer i køleskab ved maks 5grader med det samme. Efter opvarmning anbefaler vi, at maden spises indenfor 3 timer og eventuelle rester kasseres.

Returnering af service

Din valgte menu er kommet anrettet i bæredygtigt engangsemballage.

Glædelig jul & velbekomme



Tjekliste af menu

De kolde retter er klar til servering og på næste side kan du se fremgangsmåde for tilberedning af de varme retter.

- ☐ Marinerede sild med marineret stikkelsbær, syltede rødløg og karrysalat
Allergener: Fisk, æg & laktose
- ☐ Rillette af varmrøget laks, æbler, dild, creme fraiche, sennep og kapers
Allergener: Laktose
- ☐ Hønsesalat, trøffelmayo, syltede svampe og sprød kyllingskind med timian
Allergener: Laktose & æg
- ☐ Håndpillede rejer med krydret æggesalat, råsyltede tomater og karse
Allergener: Skaldyr, æg & laktose
- ☐ Frikadeller af kalv og gris med rødkålssalat med appelsin og dadler
Allergener: Svin, æg, gluten & nødder
- ☐ Medister, timian, skalotteløg, stegte æbler og grov sennep
Allergener: Svin, æg, gluten & laktose
- ☐ Lun leverpostej med peberbacon og stegte svampe med skalotteløg og urter
Allergener: Svin, gluten & laktose
- ☐ Æbletrifli med vaniljecreme, karamelliseret mandler og knust marcipan
Allergener: Laktose & nødder
- Tilkøb**
- ☐ Stegt fiskefilet med grov remoulade med selleri og sennep
Allergener: Fisk, laktose, æg & gluten
- ☐ Salat med confiteret and, bagte figner, ristet hasselnød og grønkål
Allergener: Nødder
- ☐ Brie de Meaux med abrikos i rosmarin og knækbrød
Allergener: Laktose, nødder & gluten
- ☐ 2 slags brød og rørt smør: Groft rugbrød, Manitoba brød og rørt smør
Allergener: Laktose & gluten



Sådan gør du

Frikadeller af kalv og gris med rødkålssalat med appelsin og dadler

- ☐ Ovnens forvarmes på 200 grader. Frikadellerne lægges oveni i et ildfastfad og bages i ca. 16. minutter.

Medister, timian, skalotteløg, stegte æbler og grov sennep

- ☐ Æblekompotten lunes op i en kasserolle ved lav varme.
- ☐ Medisteren steges på en pande i olie ved svag varme til den er gylden og gennemvarm.
- ☐ Når æblekompotten er lun puttes dette i bunden af en skål, medisteren kommes ovenpå når klar og pynt herefter med timian. Serveres med den grove sennep.

Lun leverpostej med peberbacon og stegte svampe med skalotteløg og urter

- ☐ Varm leverpostej i 20 min i ovnen.
(Hvis i har et stegetermometer så skal den være minimum 75 grader)

Stegt fiskefilet med grov remoulade med selleri og sennep

- ☐ Steg fiskefiletterne i smør og olivenolie på panden ved middel varme i cirka 4-5 minutter på hver side, til fiskefiletterne er smukt gyldenbrune.

