

BILLSTRÖMS INSTRUKTIONER TILL NYÅRSCATERING

Sätt ugnen på 160°C.

HUMMERSOPPA

1. Värm hummersoppan på spisen.
2. Lägg upp skaldjursterrinen med räkorna, dill och 3 stk gurka i botten av tallriken
3. Servera gärna soppan från kanna i tallriken framför gästen.

TORSKRYGG

1. Sätt ugnen på 160°C. Låt den komma upp i temperatur.
 2. Sätt in potatisen först
 3. Efter ca 5 min: Sätt in grönsakerna.
 4. När totalt ca 10 min har gått: sätt in torskryggen.
 5. Värm såsen på spisen under tiden.
- Total tid i ugnen: ca 20 min

Vid 4-rätters: servera potatisen till oxfilén.

OXFILÉ

1. Sätt ugnen på 160°C. Låt den komma upp i temperatur.
 2. Sätt in potatisen först.
 3. Efter ca 5 min: Sätt in grönsakerna.
 4. När totalt ca 10 min har gått: Sätt in oxfilén.
 5. Värm såsen på spisen under tiden.
 6. Vid servering: toppa med Café de Paris.
- Total tid i ugnen: ca 20 min

Vid 4-rätters: servera potatisen till oxfilén.

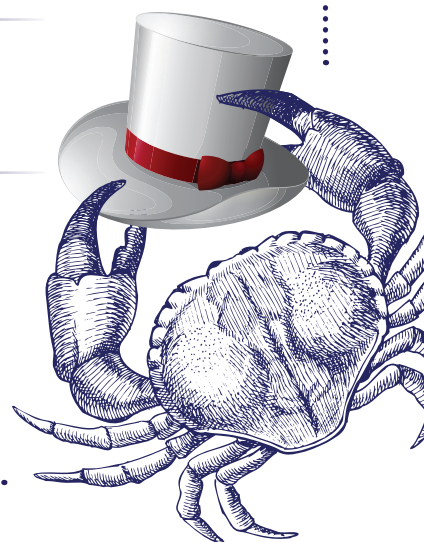
DESSERT

Servera desserten

Tack för att vi fick laga mat åt er.

GOTT NYTT ÅR!

/ Billströmsgänget



FÖRRÄTT

HUMMERSOPPA

- hummer och skaldjursterrin,
- krispig gurka,
- handskalade räkor och plockad dill

VARMRÄTT

HALSTRAD TORSKRYGG

- bräserad gulbeta, ugnsrostad knippemorot, gremolatamarinerad zucchini och babyspenat
- potatiskaka med Vesterhavsost och örter,
- brynt smörsås smaksatt med citron

VARMRÄTT

LÅGTEMPERERAD OXFILE

- parmesanbakad hokkaidopumpa,
- smörstekt ostronskivling och skogschampinjon, savojkål,
- ugnsbakad kvisttomat
- potatiskaka med Vesterhavsost och örter,
- rödvinssås och
- Café de Paris-smör

DESSERT

GJUTEN CHOKLADMOUSSE

- mörk chokladganache, passionsfruktskräm, havtornscurd
- vanilj och apelsinpärlor, chokladkrisp

BILLSTRÖMS

FISK OCH KÖTTBUTIK

Landskronavägen 775 | 257 30 Rydebäck
042-29 33 60 | billstroms.nu

