

TILLAGNING NYÅRSMENY 2021

- Förrätt Lägg tillbehören direkt i tallriken
Koka upp soppan och låt sjuda en minut – servera!
- Varmrätt Koka upp rödvinssåsen i en kastrull
Värm blomkålspurén i kastrull
Biffen – om ni vill så ge den lite stekyta i en
stekpanna.
Lägg sedan biffen i ugnen tillsammans med potatisen,
svampen och morötterna i ca 20 minuter på 150
grader
- Dessert Är klar att servera!
- Se filmen Vill du se hur vi gjorde menyn och hur vi tänkte
upplägget? Kolla in Nyårsmenyn på Youtube:
<https://youtu.be/QwcyrHe9Cek>
- Frågor Vi finns på plats till 16.00 31/12 så kontakta oss
innan dess om du saknar/undrar något.
- Gott Nytt År önskar Pembert och Company

