SkagenMenu Nytår2026

TJEKLISTE, VEJLEDNING & INGREDIENSLISTE

Tak, fordi I valgte at bestille årets SkagenMenu. Vi er glade for og stolte af, at vi her fra Skagenfood i samarbejde med den franske mesterkok Michel Michaud endnu en gang må være med til at gøre jeres nytårsmiddag helt speciel.

VI ANBEFALER, AT I LÆSER DENNE TJEKLISTE OG VEJLEDNING GRUNDIGT IGENNEM STRAKS VED MODTAGELSE AF KASSERNE.

Start med at pakke det hele ud af kasserne. Tjek, at alt er med ved hjælp af tjeklisten.

Sæt indholdet fra flamingokassen i køleskabet så hurtigt som muligt. Alternativt kan man lade tingene blive i kassen med is, der så skal sættes koldt og i skygge.

OBS – VIGTIGT vedr. forrettens "mosaik"
Læg bøtten med mosaikken af pighvar og jomfruhummer i en pose eller større bøtte.
Put noget af isen fra den store flamingokasse i en anden pose/bøtte for at holde mosaikken iskold ved 0-2 grader. Alternativt kan I også lade det blive i flamingokassen, og sætte den et koldt sted, hvis der stadigvæk er masser af is i kassen.

Vi anbefaler, at I deler ingredienserne op efter den ret, de skal bruges til. De fleste emner har både navn og farvekode påsat, som viser, hvilken servering de er tiltænkt.

OBS – VIGTIGT vedr. desserten
Desserten står på selve låget i den kvadratiske bøtte.
Sørg derfor for, at låget altid vender nedad, når desserten står på køl.
Når desserten skal anrettes, må bøtten ikke vendes.

Tjekliste
Tjeklisten finder du på side 2



SkagenMenu Nytår 2026

Et samarbejde mellem vores egen huskok Jacob Dahl og den franske mesterkok Michel Michaud.

Tjekliste

	2 personer	3 personer	4 personer	6 personer	Pakket i
SNACKS OG APPETIZERS (gul label)					
Koldrøget Skagen Salmon	4 skiver	6 skiver	8 skiver	12 skiver	Pakke
Mayo på fermenteret sort peber	1	1	1	1	Sprøjtepose
Michauds signaturnødder	1	1	1	1	Bøtte
Peberrods-spinat mayo	1	1	1	1	Sprøjtepose
Comté-Parmesan-tartelette	2 stk	3 stk	4 stk	6 stk	Bøtte
Crème fraîche 38%	1	1	2	2	dl
Blinis	8	12	16	24	stk
Prunier Caviar "Selection Skagenfood" Baerii	10 g	15 g	2 x 10 g	2 x 15 g	Dåse
FORRET (grå label)					
Mosaik af pighvar og Læsø-jomfruhummer	2 stk	3 stk	4 stk	6 stk	Bøtte
Champagne-beurre blanc	1	1	1	1	Bøtte
Löjrom	10 g	15 g	20 g	30 g	Bøtte
Friterede kapers	1	1	1	1	Bøtte
Æble-verjus broken gel	1	1	1	1	Sprøjtepose
MELLEMRET (orange label)					
Queneller af fjæsing, sandart & Tuber melanosporum	4 stk	6 stk	8 stk	12 stk	Bøtte
Bisque af danske strandkrabber	1	1	1	1	Bøtte
Confiteret fennikel aigre-doux	1	1	1	1	Vakuumpose
HOVEDRET (blå label)					
Tournedos af dansk krogmodnet oksemørbrad	2 stk	3 stk	4 stk	6 stk	Vakuumpose
Savoykål farci med svampe	2 stk	3 stk	4 stk	6 stk	Vakuumpose
Sauce bordelaise	1	1	1	1	Bøtte
Sprøde chips: kartoffel, blå kartoffel & jordskok	1	1	1	1	Bøtte
DESSERT (grøn label)					
Citron de Menton-entremet	2 stk	3 stk	4 stk	6 stk	Bøtte
Meringues françaises med citronverbena	8 stk	12 stk	16 stk	24 stk	Bøtte
Ristede pistacier	1	1	1	1	Bøtte
Citrongel	1	1	1	1	Sprøjtepose
DERUDOVER MEDFØLGER					
Kransekage	2	3	4	6	stk
Kasse med kørvel, blød timian, hvidløg & citron	1	1	1	1	Kasse
Smør fra Åbybro Andelsmejeri	1	2	2	3	Bøtte
Artisan surdejsboller	4	6	8	12	stk

Bemærk:

Der kan forekomme variationer på antallet af bøtter og pakker, men volumen vil altid stemme overens med det bestilte antal kuverter.

OBS: Desserten er pakket i låget, så sørg for, at navnelabelen vender opad, når desserten stilles på køl.

Råvaredata på grønt:
Se under fanebladet kassens indhold.

Holdbarhed på varer uden dato:
Skal spises inden 2/1 2027.

Næringsindhold og allergener:
Se side 13 - 14 - 15 sidst i denne vejledning.

NB. Se en video, hvor vores huskok Jacob, gennemgår kassernes indhold og kommer med et par gode råd.

Scan denne QR kode med kameraet på din mobiltelefon.

NB. Se en video, hvor Michel Michaud viser, hvordan alle retter skal anrettes.

Scan denne QR kode med kameraet på din mobiltelefon.



SkagenMenu Nytår2026

Snacks og appetizers:

- Prunier Caviar "Selection Skagenfood" Baerii på lune blinis med crème fraîche 38 %.
- Koldrøget dansk laks røget hos ROYAL NYBORG SMOKEHOUSE på lune blinis med peberrods-spinat mayo.
- Michauds signaturnødder med timian.
- Lun Comté-Parmesan-tartelette med flan af karamelliseret skalotteløg og mayo på fermenteret sort peber.

Forret:

Mosaik af pighvar og Læsø-jomfruhummer med varm Champagne-beurre blanc, löjrom, friterede kapers, æble-verjus broken gel og kørvel.

Mellemret:

Bisque af danske strandkrabber med queneller af fjæsing, sandart og sorte vintertrøfler (Tuber melanosporum), confiteret fennikel aigre-doux og kørvel.

Hovedret:

Tournedos de bœuf façon Michaud - dansk krogmodnet oksemørbrad med Savoykål farci med Karl Johan- og sorte trompetsvampe, klassisk sauce bordelaise samt sprøde chips af kartoffel, blå kartoffel og jordskok.

Dessert:

Citron de Menton · Vanille de Tahiti · Pistache · Verveine
Entremet af hvid Valrhona-chokolade og Vanille de Tahiti med syrlig kerne af Citron de Menton og fransk citronlikør, pistache-sablé, pistachepraliné og feuilletine.
Hertil meringues françaises med citronverbena, ristede pistacier og citrongel.

Brød og smør:

Artisan surdejsboller og smør fra Åbybro Andelsmejeri.

Til kl. 24:

Klassisk kransekage bagt på økologiske mandler.



Til snacks skal du bruge:
Vælg varerne med gul label.

- Prunier Caviar "Selection Skagenfood" Baerii
- Blinis
- Crème fraîche 38%
- Michauds signaturnødder
- Comté-Parmesan-tarteletter
- Koldrøget dansk laks røget hos ROYAL NYBORG SMOKEHOUSE
- Mayo på fermenteret sort peber
- Grøn peberrods-spinat mayo

Du skal selv have:

- Smør til opvarmning af blinis

Estimeret tidsforbrug: 15 minutter.

Snacks og appetizers

- **Prunier Caviar “Selection Skagenfood” Baerii på lune blinis med crème fraîche 38%.**
- **Koldrøget dansk laks røget hos ROYAL NYBORG SMOKEHOUSE på lune blinis med peberrods-spinat mayo.**
- **Michauds signaturnødder med timian.**
- **Lun Comté-Parmesan-tartelette med flan af karamelliseret skalotteløg og mayo på fermenteret sort peber.**

Start med at tænde ovnen på 180 grader varmluft.

Comté-Parmesan-tarteletter

Sæt tarteletterne på en bageplade med bagepapir, og lun dem i den forvarmede ovn ved 180 grader varmluft i 3-4 minutter.

Klip et lille hul i sprøjteposen med mayo på fermenteret sort peber, og kom en lille dut mayo på hver lun tartelette lige inden servering.
Servér dem straks.

Michauds signaturnødder

Kom nødderne i en lille skål, og servér dem sammen med de øvrige snacks.

Blinis

Beregn 4 blinis pr. person - 2 med caviar og crème fraîche samt 2 med koldrøget dansk laks.

Smelt lidt smør på en pande, og giv blinisene ca. 1 min på hver side, til de netop tager lidt farve.

Blinis med caviar

Hold caviaren på køl helt frem til servering, og åbn dåsen lige inden anretning.

Kom en lille skefuld crème fraîche på 2 lune blinis pr. person, og top med caviar.

Blinis med koldrøget dansk laks

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

Fordel koldrøget dansk laks på 2 lune blinis pr. person og top med en smule af den grønne peberrods-spinat mayo - server evt. resten i en lille skål ved siden af.

Servér alle blinis straks, mens de stadig er lune.

Om caviaren:

Prunier Caviar “Selection Skagenfood” Baerii er udvalgt af huskok Jacob Dahl i samarbejde med Gourmet Engros og Prunier. Den har en mild, nøddeagtig smag, en cremet konsistens og en fin saltning.

Til denne ret skal du bruge:
Vælg varerne med grå label.

- Mosaik af pighvar og Læsø-jomfruhummer
- Champagne-beurre blanc
- Löjrom
- Friterede kapers
- Æble-verjus broken gel
- Kørvel
- Citron
- Artisan surdejsboller
- Smør fra Åbybro Andelsmejeri

Estimeret tidsforbrug: 15 minutter.





Forret

Mosaik af pighvar og Læsø-jomfruhummer med varm Champagne-beurre blanc, löjrom, friterede kapers, æble-verjus broken gel og kørvel.

Brød

Lun surdejsbollerne i en varm ovn i 4-5 minutter. Du kan med fordel lune brødet til både forret og mellemret nu. Hold brødet til mellemretten lunt i et rent viskestykke.

Champagne-beurre blanc

Hæld saucen i en lille gryde eller kasserolle, og varm den langsomt op under omrøring, til den er rygende varm. Den skal ikke bulderkoge.
Justér evt. smagen med et par dråber citronsaft lige før servering.

Mosaik

Tag dem gerne ud af køleskabet 10-20 minutter før servering.

Sørg for, at tallerkenerne er godt gennemvarmede inden anretning.

Tag fat i 2 hjørner af bagepapiret, som mosaikken ligger på. Vend den forsigtigt rundt, og læg mosaikken midt på den varme tallerken - nu med bagepapiret opad.

Træk forsigtigt bagepapiret af, så mosaikken bevarer sin runde form.

Anretning

Sæt 5 små dupper æble-verjus broken gel oven på mosaikken.

Fordel ca. 50 ml varm Champagne-beurre blanc omkring mosaikken.

Læg ca. 5 g löjrom midt på mosaikken.

Fordel 12-15 friterede kapers oven på og omkring mosaikken.

Afslut med små plukkede kviste kørvel.

Servér straks med lune Artisan surdejsboller og smør.

Til denne ret skal du bruge:
Vælg varerne med orange label.

- Queneller af fjæsing, sandart og sorte vintertrøfler
- Strandkrabbebisque
- Confiteret fennikel aigre-doux
- Kørvel
- Citron
- Artisan surdejsboller
- Smør fra Åbybro Andelsmejeri

Du skal selv have:

- Smør til queneller og bisque
- Bagepapir
- Aluminiumsfolie

Estimeret tidsforbrug: 15 minutter.



Mellemret

Bisque af danske strandkrabber med queneller af fjæsing, sandart og sorte vintertrøfler (Tuber melanosporum), confiteret fennikel aigre-doux og kørvel.

Start med at tænde ovnen på 120 grader varmluft.

Confiteret fennikel aigre-doux

Kom rigeligt vand i en gryde med låg, og bring vandet i kog.

Læg vakuumposen med fennikel aigre-doux i vandbadet, lad vandet nå lige til kogepunktet igen, og sluk derefter for varmen.

Sæt låg på gryden, og lad posen blive liggende i det varme vand indtil anretning.

Gem gryden med vand. Det samme vandbad kan bruges igen senere til Savoykål farci. Varm blot vandet op til kogepunktet igen, når det skal bruges.

Queneller

Beregn 2 queneller pr. person.
Smør et lille ovnfast fad let med smør, og læg quenellerne deri.
Læg et stykke bagepapir over quenellerne, og luk fadet helt tæt med aluminiumsfolie.

Lun quenellerne i den forvarmede ovn ved 120 grader varmluft i 12-15 minutter.

Lad fadet være dækket til indtil anretning.

Strandkrabbebisque

Hæld bisquen i en gryde, og varm den op under omrøring til kogepunktet.

Tag gryden fra varmen, og tilsæt ca. 10 g koldt smør pr. person.

Blend bisquen med en stavblender, til smørret er emulgeret ind, og bisquen er let skummende.

Smag til med et par dråber friskpresset citronsaft pr. person.

Blend gerne bisquen ganske kort igen umiddelbart inden anretning, så den er flot skummende.

Anretning

Sørg for, at de dybe tallerkener er godt gennemvarmede.

Klip posen med fennikel aigre-doux op, hæld væden fra, lad fennikelen dryppe af på lidt køkkenrulle og fordel det i de lune tallerkener. Anret 2 lune queneller pr. person ovenpå fennikel.

Hæld den rygende varme, let skummende strandkrabbebisque omkring quenellerne.

Afslut med små, friskplukkede kviste kørvel.
Servér med Artisan surdejsboller og smør.



Til denne ret skal du bruge:
Vælg varerne med blå label.

- Tournedos af dansk krogmodnet oksemørbrad
- Savoykål farci med Karl Johan- og sorte trompetsvampe
- Sauce bordelaise
- Sprøde chips af kartoffel, blå kartoffel og jordskok
- Frisk hvidløg
- Frisk blød timian
- Citron

Du skal selv have:

- Smør
- Neutral olie
- Salt
- Sort peber

Estimeret tidsforbrug: 30 minutter.
Tag desuden kødet ud af køleskabet ca. 30 minutter før tilberedning.

Hovedret

Tournedos de bœuf façon Michaud - dansk krogmodnet oksemørbrad med Savoykål farci med Karl Johan- og sorte trompetsvampe, klassisk sauce bordelaise samt sprøde chips af kartoffel, blå kartoffel og jordskok.

Tænd eventuelt ovnen på 200 grader varmluft, hvis du ønsker at stege kødet færdigt i ovnen.

Savoykål farci

Brug gryden med vand fra tidligere. Bring vandet tilbage til kogepunktet.

Læg den lukkede vakuumpose med Savoykål farci i vandbadet.

Lad vandet nå lige til kogepunktet igen, og sluk derefter for varmen.

Sæt låg på gryden, og lad posen ligge i det varme vand i ca. 15-20 minutter, til farcien er gennemvarm.

Lad posen blive i vandbadet indtil anretning.

Tournedos

Tag kødet ud af køleskabet ca. 30 minutter før tilberedning.

Åbn pakken, og dup kødet grundigt tørt med køkkenrulle.

Varm en pande, der passer til mængden af kød, op til høj varme. Tilsæt lidt neutral olie, og læg kødet på.

Steg ved høj varme, til kødet har fået en flot karamellisering på begge sider.

Skru lidt ned for varmen, og tilsæt et par klumper smør, et par hele upillede og letknuste hvidløgsfed samt nogle kviste frisk timian.

Gem lidt af timianen til den færdige anretning.

Drypsteg kødet ved løbende at tage det brusende smør fra panden med en ske og hælde det over kødet.

Krydr med salt og friskkværnet sort peber.

Steg kødet færdigt på panden - eller læg det i et ovnfast fad og steg det færdigt i den forvarmede ovn.

Michel Michaud anbefaler, at kødet serveres medium/rare ved en kernetemperatur på ca. 54-55 grader.

Lad kødet hvile i 2-3 minutter inden servering.

Sauce bordelaise

Hæld saucen i en lille tykbundet gryde eller kasserolle, og varm den forsigtigt op.

Tilsæt ca. 10 g koldt smør pr. person, og lad smørret absorbere forsigtigt ind i saucen under omrøring.

Saucen skal være mørk, blank og samlet - undgå at blende eller piske unødigt meget luft ind i den.

Smag til med et par dråber frisk citronsaft lige inden servering.

Chips

Åbn pakken med chips lige inden anretning, så de bevarer deres sprødhed.

Anretning

Sørg for, at tallerkenerne er godt gennemvarmede.

Klip vakuumposen med Savoykål farci op, og anret ét stykke pr. person.

Anret tournedosen ved siden af.

Fordel den varme sauce bordelaise omkring kødet.

Anret de sprøde chips til sidst på en tør del af tallerkenen, så de bevarer deres sprødhed, eller servér dem i en lille skål på siden.

Pluk lidt af bladene fra den sidste friske timian, og drys dem over retten lige inden servering.

Dessert

Citron de Menton · Vanille de Tahiti · Pistache · Verveine
Entremet af hvid Valrhona-chokolade og Vanille de Tahiti med syrlig kerne af Citron de Menton og fransk citronlikør, pistache-sablé, pistachepraliné og feuilletine. Hertil meringues françaises med citronverbena, ristede pistacier og citrongel.



Til denne ret skal du bruge:
Vælg varerne med grøn label.

- Citron-entremet
- Citrongel
- Meringues françaises med citronverbena
- Ristede pistacier

Estimeret tidsforbrug: 5 minutter.
Tag desserten ud af køleskabet ca. 10 minutter før servering.

Anretning:
Løft forsigtigt bøtten lodret af, så desserten bliver stående på låget.

Flyt derefter desserten forsigtigt over på en kold tallerken ved hjælp af en tynd palet.

Sæt små dupper citrongel på og omkring desserten.

Anret 4 meringues françaises omkring desserten.

Fordel de ristede pistacier dekorativt på og omkring desserten - gerne placeret på enkelte dupper citrongel.

Afslut med en lille dup citrongel og en pistacie på toppen.

Til kl. 24



Du modtager fra Skagenfood:

- Kransekage

Estimeret tidsforbrug: 1 minut.

Servér kransekagen kl. 24 sammen med et glas champagne eller en anden mousserende vin.

Vælg gerne en ikke alt for tør vin, da den søde kransekage vil få vinen til at fremstå sur. Vælg i stedet en Demi-Sec (halvsød), og din lykke er gjort!

Snacks & appetizers:

Prunier Caviar "Selection Skagenfood" Baerii

Ingredienser: Størrogn (FISK), salt.
Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1039 kJ/249 kcal
Fedt	14,2 g
heraf mættede fedtsyrer	2,5 g
Kulhydrat	4,1 g
heraf sukkerarter	0,17 g
Protein	26,1 g
Salt	4 g

Franske blinis

Ingredienser: HVEDEMEL (GLUTEN), SØDMÆLK, vand, ÆG, SMØR, bagepulver (hævemiddel (E450, E500) HVEDESTIVELSE), rørsukker, salt
Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1149 kJ/275 kcal
Fedt	13,8 g
heraf mættede fedtsyrer	7,6 g
Kulhydrat	29,9 g
heraf sukkerarter	3,4 g
Protein	6,7 g
Salt	1,77 g

Creme fraiche 38%

Ingredienser: Økologisk FLØDE 38% - syrnet med mælkesyrekultur. Ikke homogeniseret. Højpasteuriseret.
Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1494 kJ/363 kcal
Fedt	38 g
heraf mættede fedtsyrer	24 g
Kulhydrat	2,7 g
heraf sukkerarter	2,7 g
Protein	2,5 g
Salt	0,07 g

Koldrøget dansk laks

Ingredienser: Laks (Salmo Salar) (FISK), salt.
Næringsindhold pr. 100 g

Energi	711 kJ/170 kcal
Fedt	8,9 g
heraf mættede fedtsyrer	1,1 g
Kulhydrat	1,6 g
heraf sukkerarter	0 g
Protein	21 g
Salt	3 g

Peberrods/spinat mayo

Ingredienser: Rapsolie, spinat, dild, ÆGGEblomme, peberrod, citronsaft, salt, hvidvinseddike (SULFITTER), dijonsennep (vand, SENNEPSfrø, eddike, salt, antioxidant (kaliumdiSULFIT, E224), surhedsregulerende middel (citronsyre)), sort peber
Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1884 kJ/458 kcal
Fedt	49 g
heraf mættede fedtsyrer	4,1 g
Kulhydrat	1,4 g
heraf sukkerarter	0,4 g
Protein	2,2 g
Salt	1,53 g

Michauds signaturnødder med timian

Ingredienser: PEKANNØDDER, Marcona-MANDLER, MACADAMIANØDDER, timian, salt, rapsolie
Næringsindhold pr. 100 g

Energi	2659 kJ/645 kcal
Fedt	62 g
heraf mættede fedtsyrer	6,1 g
Kulhydrat	5,3 g
heraf sukkerarter	3,8 g
Protein	12 g
Salt	3,32 g

Comté-Parmesan tartelette med flan af karamelliseret skalotteløg

Ingredienser: Skalotteløg, tarteletskal (mel (HVEDE, RUG, SPELT), uhærdet palmefedt, HVEDEstivelse, sukker, salt, SOJAmel, skummetMÆLKspulver, VALLEpulver, dextrose, SMØR, farvestof (betakaroten)), æbleeddike, Parmigiano Reggiano (MÆLK, salt, løbe), Comté-ost (rå MÆLK, salt, løbe, kultur), balsamicoeddike (vineddike, koncentreret druemost, farve (E150d), SULFITTER), timian, rapsolie, dijonsennep (vand, SENNEPSfrø, eddike, salt, antioxidant (kaliumdiSULFIT, E224), surhedsregulerende middel (citronsyre)), salt, honning, sort peber
Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1162 kJ/279 kcal
Fedt	17,3 g
heraf mættede fedtsyrer	9,3 g
Kulhydrat	18,5 g
heraf sukkerarter	5,2 g
Protein	11,2 g
Salt	1,49 g

Mayo på fermenteret sort peber

Ingredienser: Rapsolie, ÆGGEblomme, fermenteret peberpasta (vand, fermenteret peber, brun farin (sukker, sirup), salt, skalotteløgspuré, fermenteret sukker, cognac, citrusfibre), citronsaft, salt, hvidvinseddike (SULFITTER), dijonsennep (vand, SENNEPSfrø, eddike, salt, antioxidant (kaliumdiSULFIT, E224), surhedsregulerende middel (citronsyre)), sort peber
Næringsindhold pr. 100 g

Energi	2917 kJ/709 kcal
Fedt	77,3 g
heraf mættede fedtsyrer	6,4 g
Kulhydrat	1,6 g
heraf sukkerarter	1,3 g
Protein	1,6 g
Salt	3,32 g

Ingrediensliste og næringsindhold - SkagenMenu Nytår 2026

Forret:

Mosaik af pighvar og Læsø jomfruhummer

Jomfruhummer (KREBSDYR), pighvar (FISK), kapers (kapers, vand, eddike, salt), kørvel, salt, sukker, citronskal

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1775 kJ/431 kcal
Fedt	44,1 g
heraf mættede fedtsyrer	3,2 g
Kulhydrat	4,3 g
heraf sukkerarter	0 g
Protein	3,3 g
Salt	9,78 g

Champagne beurre-blanc

Ingredienser: Smør (MÆLK), hvidvin (SULFITTER), hvidvinseddike (SULFITTER), champagne (SULFITTER), fortykningsmiddel (xanthangummi), skalotteløg, gulerødder, persillestilke, kommen, hvid peber, laurbær

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	2365 kJ/575 kcal
Fedt	63,1 g
heraf mættede fedtsyrer	40 g
Kulhydrat	0,9 g
heraf sukkerarter	0,9 g
Protein	0,5 g
Salt	0,92 g

Kalix löjrom (Coregonus albula)

Ingredienser: Kalix löjrom (FISK), salt

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	527 kJ/126 kcal
Fedt	2,3 g
heraf mættede fedtsyrer	0,4 g
Kulhydrat	1,5 g
heraf sukkerarter	0 g
Protein	24,5 g
Salt	4 g

Friterede kapers

Ingredienser: Kapers (kapers, vand, eddike, salt), rapsolie, salt

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1775 kJ/431 kcal
Fedt	44,1 g
heraf mættede fedtsyrer	3,2 g
Kulhydrat	4,3 g
heraf sukkerarter	0 g
Protein	3,3 g
Salt	9,78 g

Æble-verjus broken gel

Ingredienser: Æblejuice (ufiltreret æblejuice, antioxidant (ascorbinsyre)), sukker, citronsaft, geleringsmiddel (gellan), citrusfibre, geleringsmiddel (agar)

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	812 kJ/191 kcal
Fedt	0 g
heraf mættede fedtsyrer	0 g
Kulhydrat	46,3 g
heraf sukkerarter	45,4 g
Protein	0,1 g
Salt	0 g

Mellemret:

Bisque af danske strandkrabber

Ingredienser: Fløde (MÆLK), smør (MÆLK), hvidvin (SULFITTER), tomatpuré (tomater), cognac, jomfruhummerfond koncentrat (jomfruhummerfond (vand, jomfruhummerekstrakt (med KREBSDYR, FISK, BLØDDYR), salt), aromaer (med FISK, KREBSDYR), sukker, eddike, stabilisator (xanthangummi), muslingeekstrakt (BLØDDYR, KREBSDYR, FISK), hvidløgspulver, løgpulver, paprikaekstrakt, krydderier), salt, strandkrabber (KREBSDYR), porrer, persillerødder, knoldSELLERI, hvidløg, løg, timian, persille, laurbær, peber

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1848 kJ/449 kcal
Fedt	47,6 g
heraf mættede fedtsyrer	30,9 g
Kulhydrat	3,0 g
heraf sukkerarter	2,9 g
Protein	1,9 g
Salt	0,85 g

Quenelle af fjæsing, sandart og sort vintertrøffel

Ingredienser: Fløde (MÆLK), sandart (FISK), fjæsing (FISK), ÆGGEhvide, sort vintertrøffel (Tuber melanosporum), usaltet smør (MÆLK), salt, hvid peber, citronskal, muskatnød

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	829 kJ/200 kcal
Fedt	16,9 g
heraf mættede fedtsyrer	10,9 g
Kulhydrat	1,3 g
heraf sukkerarter	1,3 g
Protein	10,5 g
Salt	1,44 g

Confiteret fennikel aigre-doux

Ingredienser: Fennikel, æbleeddike, vand, fennikelfrø, korianderfrø, sort peber, timian, persille

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	60 kJ/14 kcal
Fedt	0,1 g
heraf mættede fedtsyrer	0 g
Kulhydrat	1,8 g
heraf sukkerarter	1,7 g
Protein	0,7 g
Salt	0,05 g

Hovedret:

Tournedos af dansk, økologisk oksemørbrad

Savoykål farci med svampeduxelles

Ingredienser: Karl Johan-svampe, bøgehatte, savoykål, champignon, skalotteløg, kylling, fløde (MÆLK), trompetsvampe, madeira (SULFITTER), persille, ÆG, timian, Karl Johan-aroma (aromatisk karamel, vand, propylenglycol, aromapræparater, salt, citronsyre, naturlige aromastoffer, fortykningsmiddel (xanthangummi), konserveringsmiddel (E202)), salt

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	208 kJ/50 kcal
Fedt	1,2 g
heraf mættede fedtsyrer	0,6 g
Kulhydrat	3,8 g
heraf sukkerarter	2,1 g
Protein	4,4 g
Salt	0,12 g

Klassisk sauce bordelaise

Ingredienser: Oksefond (vand, okseben, løg, gulerod, porre, tomatpuré, hvidløg, løvstikke, persille), rødvin (SULFITTER), smør (MÆLK), portvin (SULFITTER), skalotteløg, timian, laurbær

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	886 kJ/212 kcal
Fedt	9,9 g
heraf mættede fedtsyrer	6,2g
Kulhydrat	3,4 g
heraf sukkerarter	2,9 g
Protein	26,4 g
Salt	1,62 g

Chips af kartoffel og jordskok

Ingredienser: Kartofler, jordskokker, rapsolie, salt

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	2158 kJ/516 kcal
Fedt	25,3 g
heraf mættede fedtsyrer	1,9 g
Kulhydrat	61,1 g
heraf sukkerarter	14,9 g
Protein	8,0 g
Salt	6,67 g

Dessert:

Entremet Citron de Menton

Ingredienser: Citronsaft, ÆG, fløde (MÆLK), sukker, hvid chokolade (sukker, kakaosmør, letMÆLKspulver, sødMÆLKspulver, emulgator (SOJAlecithin), vaniljeekstrakt), ÆGGEhvide, flormelis, MANDELmel, skyr (skummetMÆLK, mælkesyrebakteriekultur, løbe), feuilletine (HVEDEmel, sukker, vegetabilsk fedt (solsikke, raps), MÆLKEfedt, laktose (MÆLK), MÆLKEproteiner, salt, maltekstrakt (BYG), emulgator (solsikkelecithin), hævemiddel (E500ii)), praliné (sukker, HASSELNØDDER, MANDLER, SOJAlecithin, vaniljeekstrakt, MÆLK), husblas (gelatine), salt, vanilje

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1274 kJ/305 kcal
Fedt	15,8 g
heraf mættede fedtsyrer	6,6 g
Kulhydrat	33,5 g
heraf sukkerarter	31,1 g
Protein	6,6 g
Salt	0,39 g

Citrongel:

Ingredienser: Citronsaft, sukker, geleringsmiddel (gellan), ciitrusfibre, geleringsmiddel (agar)

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	720 kJ/170 kcal
Fedt	0,1 g
heraf mættede fedtsyrer	0 g
Kulhydrat	40,5 g
heraf sukkerarter	37,9 g
Protein	0,3 g
Salt	0 g

Maeringues francaises med citronverbena

Ingredienser: ÆGGEhvide, flormelis, sukker, tørret citronverbena

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1364 kJ/323 kcal
Fedt	0,9 g
heraf mættede fedtsyrer	0,2g
Kulhydrat	65,8 g
heraf sukkerarter	62,7 g
Protein	6,5 g
Salt	0,14 g

Ristede pistacienødder

Ingredienser: Ristede PISTACIENØDDER

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	2445 kJ/590 kcal
Fedt	46 g
heraf mættede fedtsyrer	5,9 g
Kulhydrat	18 g
heraf sukkerarter	7,7 g
Protein	21 g
Salt	0 g

Brød & smør:

Artisanboller

Ingredienser: Vand, HVEDEMEL*, hvedesurdej* (HVEDEMEL*, vand, gær), GROFT ØLANDSHVEDEMEL*, fuldkornsHVEDEsurdej* (vand, FULDKORNSHVEDEMEL*), HVEDEFLAGER*, havsalt med jod, lys BYGMALT*, gær.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	837 kJ/209 kcal
Fedt	0,1 g
heraf mættede fedtsyrer	1g
Kulhydrat	41,5 g
heraf sukkerarter	0,5 g
Protein	6,3 g
Salt	1,5 g

Gammeldags kærnet smør

Ingredienser: Pasteuriseret PISKEFLØDE, MÆLESYREKULTUR, salt, 2% sydesalt, vand

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	2971 kJ/710 kcal
Fedt	79,8 g
heraf mættede fedtsyrer	50,9 g
Kulhydrat	0,6 g
heraf sukkerarter	0,6 g
Protein	0,5 g
Salt	2,54 g

Til kl. 24.:

Klassisk kransekage

Ingredienser: Sukker MANDLER, vand, ÆGGEHVIDER, glukosesirup, kartoffelstivelse, emulgator E322 (soja), naturlig vanillearoma.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1825 kJ/434 kcal
Fedt	20 g
heraf mættede fedtsyrer	3,1 g
Kulhydrat	53 g
heraf sukkerarter	50 g
Protein	8,2 g
Salt	0,06 g

Skagenfood, huskokken Jacob Dahl &
Michel Michaud siger velbekomme - og ønsker jer

Godt Nytår!

Del jeres nytårsmiddag med os

Vi vil gerne se, hvordan nytårsmenuen tager sig ud hjemme hos jer!

Del gerne billeder og små videoer på Instagram - fra forberedelserne i køkkenet, anretningen eller middagen ved bordet.

Tag Skagenfood, og brug **#skagenfood** og **#nytårsmenu**, så vi kan følge med. Tak, fordi vi må være med ved bordet!

skagenfood.dk
Kundeservice tlf. 7020 0630 - onsdag 30/12 kl. 8-12.
Mail: kundeservice@skagenfood.dk