Servise som passer til rettene tas frem og settes på benken i riktig rekkefølge.
Det som skal serveres med og pynte retten legges oppå/foran...

1. Ørret m/ avocado : liten (hvit/lys) asjett
2. Tzatzaki Suppe med Reker: coctailglass / vinglass / bolle (glass, hvit/sort)
3. Tartare Kamskjell m/ champagnesorbet: små skåler på liten asjett (glass, gull, farge)
4. Queue de Langouste/hummer m/ saus: tallerken (gull, mørk farge)
5. Baconskål m/ asparges og smør: asjett m/ liten skål , tapas skje e.l. (glass, hvit)
6. Foie Gras : liten rund flat skål/ asjett e.l. (glass, hvit, sort)
7. Julepølse m/appelsin og Pistasj: liten avlang glassskål/ asjett (glass/hvit/sort)
8. Viltstek m/tilbehør evnt saus: Stor tallerken, skåler til saus-tilbehør (hvit/ lys farge)
9. Aquavitgele: i lite drammeglass/ syltetøyglass/ på skål (glass/hvit)
10. Osteanretning: asjett (valgfri farge da osten kommer på eget fat)
11. Rocher Kurv: asjett gjerne i gull da de fleste ferrero sjokolader er pakket i gull, (hvit/glass)
12. Marinert Frukt: Skål/bolle (glass/hvit/svart)

Tidsberegning:

ca 5 minutter ta av/servere/forberede i mellom hver rett og ca 10 minutter ved bordet som kan være lenger hvis gjestene er i det pratsomme hjørnet, men ca 15 minutter per rett i snitt er ikke urimelig...

‘to do’ i timene før, ca 3-4 timer:

- lage rocher kurver-fryse ned 1 time- ta vekk ballongen
- lage brød hvis du ikke har kjøpt ferdig eller dropper det
- sette mussernde vin og hvitvin til kjøling, lage isbiter.
- lage fruktskåler
- lage sitronsmør og sette på kjøl
- fryse ned musserende vin (til sorbet)
- lage krem til dessert og fylle skålene -pynte og sette i kjøleskap
- Krydre og sette viltstek til steking på 80 grader med termometer

---

- hakke pistasjnøtter
- lage appelsinstjerner (skiver eller gele)
- ta opp vin og eventuelt helle i en decanter
- lage osteanretning
- steke kammkjell og lage tartaren-settes kaldt
- rense rosenkål og oca/jordskokk + koke/dampe de-skylle i kaldt vann
- legg rosenkål og oca/jordskokk i former til oppvarming: hver for seg
- rense og marinere reker -kjøl
- koke rekekraft av rekeskall, vann, salt og pepper
- legge surkål i serveringsskåler -kjøl
- lage ørret/avocadopakker og sette på kjøl
- koke opp asparges (hvis de er frosne)
- trekke langouste/hummer 10 min i rekekraft- sile
- sette sammen i baconskåler -fylle m/asparges -kjøl
- lage sitronsaus ha i kjele/bolle som kan varmes i vannbad
- dele langouste/hummer i to og legge i form
- skjære opp julepølse og legge i form ferdig til steking
- skjære opp brød (tynne, små skiver 5x5 cm uten skorper eller stikk ut former
- forberede servise og urter til pynt etc, salatblader, blomster, nøtter…
- del opp sitronsmør og legg på skåler/skjeer
- sjekk temperaturen på steken, hvis under 65 sett opp varmen litt og hvis under slå av
- ta opp hvitvin

Du trenger å finne frem/forberede til serveringen:
kjøkkenmaskin med kniv
stekeovn 180 grader / rist nede og i midten…
Serveringsfat til steken, kniv til å skjære den opp
Serveringsfat til rosenkål
kjele med vann til vannbad
Husk vannkaraffel til bordet
Gjør klar til å lage å servere kaffe hvis noen skulle ønske det til desserten...

Servering og hva du gjør når:

Server hvitvin...

1… Ørret m/avocado
-ørretpakkene legges på asjett
-Ha tzatziki i coctailglassene (?) og sett reker + sitronskive på kanten- pynt med dill
-ta ut isterningene med mousserende vin
-Ta ut steken, Sett stekeovnen på 180 grader (varmluft eller 190).
-Servere Ørreten

2. Tzatziki m/reker
-hvem som helst kan ta av etter ørreten og hente tzatziki-glassene …Klar til servering

3. Tartar og Champagnemousse
-Legg isbitene i en kjøkkenmaskin med kniv og kjør til mos: sorbet
-legg skåler med tartar på tallerken og legg ved en skje sorbet (i egen skål eller ved sien av)
-sett langouste/hummer halene + oca/jordskokkene i ovnen : klokka på 10 minutter
-sett på vann til koking /vannbad
-server tartar og vent til klokka ringer med ta av bordet…

4. Langouste/hummer
- Varm opp sausen: Vannbad
- legg på tallerken: langouste, oca/jordskokk, saus: pynt med ørretegg og gressløk
-sett baconskålene i stekeovnen og klokka på 10 minutter
-server

5. Baconskålene
- legg baconskålene på asjett med skål/skje med smør, eventuelt ha smøret oppå

6. Foie Gras
-legg foie gras skivene på asjett/skål + litt løkmarmelade og 1-2 brødskiver
- sett fatet med pølser og steken i ovnen klokka på 10 minutter
-server foie fras

Fra nå av servere du rødvin...

7. Julepølse
- ta ut pølsene fra ovnen og sett inn rosenkål, ta ut steken og la den hvile eller la stå hvis under 65 grader
- legg opp julepølse med appelsin på asjettene og strø over pistasjnøttene
-sett stekeovnen på 10 minutter og server

8. Stek
-skjær opp stek, hell stekesjyen over, serveringsbestikk og legg på fat, ha rosenkål i skål.
-server, husk skåler med surkål eller tyttebærsyltetøy

9. Aquavitgele
-server

10. Osteanretning
-server

NB: Noen som vil ha kaffe til desserten ?

11. Dessert
-legg på asjett
-server og nyt - løpet er nesten ferdig og det er nå du synes det var kortere en først antatt ;-)

12. Frukt
-klart til servering
-server

Musserende vin/Champagne serveres til Midnatt eller Dessert :-)