

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 kjøll
- 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 osteinretning
  - 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 -kjøll
  - koke rekekraft av rekeskall, vann, salt og pepper
  - legge surkål i serveringsskåler -kjøll
  - lage ørret/avocadopakker og sette på kjøll
  - koke opp asparges (hvis de er frosne)
  - trekke langouste/hummer 10 min i rekekraft- sile
  - sette sammen i baconskåler -fylle m/asparges -kjøll
  - 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 cocktailglassene (?) 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 brødsiver
- sett fatet med pølser og steken i ovnen klokka på 10 minutter
- server foie gras

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. Osteinretning**

- 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 :-)