

Vejledning til årets nytårsmenu

Mange tak, fordi I har bestilt jeres nytårsmenu fra Oluf Baggers Gård.
Vi håber, I får den bedste aften og kan sige farvel til 2025 med manér.
Rigtig godt nytår! 🥳

OBS: Når I kommer hjem med maden, skal alle tingene på køl – **undtagen:**

- **Nøddebrødet** til osten, **tuile** til desserten samt **flute**, som I med fordel kan lade stå ved stuetemperatur.
- **Snackpakken** (tilkøb – se side 2): Sæt ikke **mandler** og **chips** på køl.

Brød (til forretten)

- Varm **brødet** i en forvarmet ovn ved 180 °C (varmluft) i 6-8 minutter.
Lad ovnen være tændt på varmluft – hovedretten skal varmes ved 185°C.

Se videoer med anretning

Vi har lavet nogle helt korte videoer, der viser, hvordan du kan anrette de forskellige retter. Find dem på olufbagersgaard.dk/nytaarsvejl – eller scan QR-koden

Scan for at
se videoer



Oluf Baggers Gård

Mere end bare god smag

FORRET – emballage mærket med farven **rød**

Cremet pighvarsuppe med stegt kammusling, urteolie og ørredrogn

- Skær de forstegte **kammuslinger** i tynde skiver, og anret dem i skåle, hvor de kan temperere lidt. De skal nok blive varmet op af suppen.
- Pynt med **ørredrogn**.
- Giv **suppen** et opkog og skum den evt. op med en stavblender, og hæld suppen over kammuslingerne i køkkenet eller ved bordet.
- Dryp selv **urteolien** ud over suppen fra de medfølgende **pipetter**.
- Spis med det **lune brød** til.



MELLEMPRET – emballage mærket med farven **grøn**

Ravioli med artiskok og pecorino – hertil brunet smør, kapers og kørvel

- Opvarm en gryde med vand, til det koger.
- Læg forsigtigt **raviolierne** ned i vandet i og lad dem koge i 2-3 minutter ved lav varme.
- Lun det **brunede smør** i en gryde, og put **kapersene** i smørsaucen.
- Anret raviolierne på tallerkner eller små skåle med brunet smør, og pynt med **kørvel**.
(OBS: Lad raviolierne dryppe godt af)



HOVEDRET – emballage mærket med farven **sort**

Rosastegt kalv med løgkompot, saltbagt selleri, rødvinsglace og kartoffelgratin – hertil hjertesalat med edamamebønner, tomat, quinoa, tørrede tranebær og vinaigrette

- Varm **kød, selleri og kartoffelgratin** i en forvarmet ovn ved 185 °C. For at være *rosastegt* skal **kødet** have 12-14 min. Ønskes det *gennemstegt*, skal det have 18-20 min. (OBS: Stegetiden kan variere fra ovn til ovn)
- Tag kødet ud, sluk ovnen og lad resten stå i eftervarmen, mens kødet **trækker** i ca. 10 min. Herefter skærer du kødet i skiver.
- Varm **rødvinsglace** og **løgkompot** i gryder.
- Anret på en middagstallerken, og servér med **salat** og den tilhørende **vinaigrette**.



OST – emballage mærket med farven **lilla**

Modnet gouda med bagte blommer og nøddebrød

- **Osten** har godt af at temperere. Tag den derfor ud af køleskabet 30-45 min. før servering. Herefter skal den blot anrettes med **tilbehøret** og serveres.
- Lun **nøddebrødet** på en brødrister.



DESSERT – emballage mærket med farven **blå**

Fransk chokoladecake med nøddecrumble, syltede bær og tuile

- Anret den kolde **kage** på en desserttallerken med **syltede bær** og **nøddecrumble**.
- Pynt med **tuile**, og servér.



SNACKPAKKE (tilkøb) – emballagen til snacks er *ikke* mærket med farve

- Blinis & dansk kaviar med cremefraiche og purløg
 - Lun de hjemmelavede **blinis** i ca. et halvt minut i en forvarmet ovn ved 185 °C.
 - Anret blinis med **cremefraiche**, hakket **purløg** og **kaviar**.
- Puffede tapiocachips med dip
- BBQ-ristede mandler

Nyd alle snacksene med rigelig champagne til og strittende lillefinger 🥂

Skal vi ses i 2026?

Har I endnu ikke bestemt jer for et nytårsforsæt, så lad os foreslå et besøg i restauranten.

Efter en kort ferie åbner vi dørene igen tirsdag d. 6. januar 2026.

Vi ser frem til endnu et spændende år med glade gæster.

10-ÅRS-JUBILÆUM



Glem alt om hvid januar! I hele januar og februar åbner vi nemlig vinbuffeten hele ugen. Mandag-torsdag stadig til almindelig hverdagspris.

Det gør vi i anledning af vores restaurantchef Michaels 10-års-jubilæum, som også markerer 10 år med vores 9-retters social dining-menu.

- Velkomstdrink
- 9-retters menu (serveret ad 3 omgange)
- Vinbuffet (vin, øl, vand og saft ad libitum)
- Kaffe/te

Mandag-torsdag: 625 kr. pr. person

Fredag og lørdag: 995 kr. pr. person



Se januar-februar-menuen og book bord på olufbagersgaard.dk/9-retters

SMØRREBRØD AD LIBITUM



Hver lørdag i januar og februar inviterer vi på smørrebrød ad libitum til frokost. Sæt jer til rette og vælg hver jeres favoritter.

Smørrebrødssedlen byder på klassiske stykker, en ugentlig OBG-surprise samt ost og sødt.

- Lørdage i januar og februar
- Kl. 12.00-15.00
- Smørrebrød ad libitum
- Pris: 295 kr.



Læs mere og book bord på olufbagersgaard.dk/smoerrebroed

MERE TAKEAWAY



Vil I have mere nem og lækker aftensmad derhjemme – til hverdag eller fest – så tilbyder vi også i 2026 vores populære 5-retters takeaway.

- Mandag-lørdag
- Bestil senest kl. 20 dagen før
- Afhentning kl. 16.00-17.30
- Min. 2 kuverter
- Pris: 325 kr.



Se januar-februar-menuen og bestil på olufbagersgaard.dk/takeaway