



Mågasin
MAD & VIN

NYTÅRSBESTILLING
GÆLDER TIL OG MED
DEN 28. DECEMBER 2018



PLANLÆG

ÅRETS
FESTMIDDAG
I GOD TID



LÆKKER NYTÅRSMENU FRA HOMEMATE
WINTERSPRING DESSERTBOKS
NYTÅRSHUMMER FRA BOUTIQUE FISK

GRAMBOGÅRD

NÆRHED, KVALITET OG ANSVARLIGHED GI'R GO' SMAG OG GLADE DYR!

Grambogård er et lille, fynsk og selvstændigt slagteri, som arbejder nært sammen med udvalgte, ansvarlige landmænd, der brænder for deres arbejde og deres dyr. Engagerede mennesker, for hvem god smag starter, når solen står op, og dyrene vågner – og strækker sig lige indtil du i ro og mag og med god samvittighed kan nyde et mageløst måltid med en uovertruffen kød- og smagskvalitet.

GLADE DYR

Glade dyr er vores udgangspunkt og glade kunder er vores mål. For at nå målet kombinerer vi respekt, omtanke og kærlighed til vores dyr med godt håndværk – hele vejen fra dyrenes fødsel, valg af foder, et godt liv, en værdig slagtning og til en omhyggelig håndtering af kød, modning og udskæring.

*Glade dyr. Godt håndværk.
God samvittighed. God appetit!*

RESPEKT

Sammen med respekten for dyr og mennesker følger respekten for miljøet. Kød fra Grambogård bliver produceret med omtanke, og vi tilstræber at mindske miljøbelastningen; blandt andet er transporttiden så kort som mulig: Vi har højst to timers transport af dyrene og nogle gange helt ned til 15 minutter.



KÅDE KALVE

En kalv, der vokser op som Grambogårdkalv, er en harmonisk, tillidsfuld og glad kalv. De første to måneder har den adgang til mælk døgnet rundt. Mælken er fuld af ekstra næringsstoffer og energi så den lille kalv kan blive stærk. Alle småkalve vejes hver 14. dag, så deres udvikling følges tæt. De får automatisk frisk foder hver halve time, så de kan spise præcist, når de vil. Foderblandingen er en specialsammensat kost, som danner grundlaget for en god drøvtygger-effekt og udvikling af en sund vom.

Indenfor lever kalvene som alle andre dyr fra Grambogård i dybstrøelse. Mere præcist får hver kalv dagligt ca. 2 kg frisk halm at ligge i. Når de er store nok, bliver de flyttet sammen i store løsdriftsbokse, hvor de kan lege med jævnaldrende, legesyge kalve og roligt vokse sig stærke på naturlig vis.

For os er det meget vigtigt at dyrene er trygge, og det betyder bl.a., at vi er flere kolleger til at kunne tilse dyrene som enkelte væsner. Derfor gør vi alt for, at de skal leve et godt liv med samme klassekammerater det meste af livet.

LIVLIGE LAM

Som for alle andre dyr på Grambogård er vores lam dansk fødte og går på åbne marker i foråret, sommeren og efteråret. Grambogårds lam er naturplejere på grund af deres konstante søgen efter saftige græsser og urter.

Fåret læmmer fortrinsvis i naturen, hvor lammene også frit kan die, når de har lyst. Hvis dyrene har behov for at komme midlertidigt indenfor under mere beskyttende forhold, lever de i en åben stald med dybstrøelse. Det samme gælder i vinterhalvåret. Alle dyr er naturligvis under daglig opsyn hvad enten de lever på marken eller opholder sig indenfor i dybstrøelsen. Lammene har maksimalt to timer til slagteriet, hvor de køres direkte og kun sammen med dem, de kender fra gården og marken, hvor de har haft deres opvækst.

KILDEGAARDEN

KROGMODNET KØD FRA KILDEGAARDEN

Krogmodnet kød skal mørnes på en helt særlig måde for at opnå den bedste smag – nemlig på den måde, som vi i Magasin kalder 'gammeldags maner.'

Når man i gamle dage gik til sin slagter for at få et velhængt stykke kød, hang kødet i et kølerum i 2-3 uger. Her skete der en naturlig mørning. Naturlig mørning handler om, at fugt afgives fra kødet, og at kødets mælkesyre sammen med de naturlige enzymer i kødet blødgør bindevævet, så kødet bliver mørt og får den bedste smag.

Vakuum tærer på smag og konsistens

I dag er det ofte anderledes. I mange år har det nemlig ikke været "moderne" at modne kødet på den gammeldags måde. I stedet bliver kødet lige efter slagtning skåret ned og vakuumpakket i helt lufttætte poser. I denne pose sker en tilsvarende mørning, men bare ikke på den gamle naturlige måde. Kødet kan bl.a. ikke slippe af med fugt ligesom naturligt mørnet kød. Det giver en væsentlig forskel især på smag og konsistens.

Magasin krogmodner på gammeldags maner

For at opnå den bedste smag modner vi i Magasin Mad & Vin vores kød på den 'gammeldags måde.'

Vi har indkøbt et såkaldt "modningsskab," som både kan styre temperaturen og luftfugtigheden. Når kødet modner i et sådant skab i 2-4 uger, får kødet den helt ideelle behandling for maksimal mørhed og smag, hvor netop mælkesyre og enzymer fungerer på bedst mulig måde.

Gammeldags krogmodnet kød er naturligvis dansk og af bedste kvalitet.

Slagteren i Magasin har givet dig mulighed for den bedste smag og mørhed i et dansk kvalitetsprodukt. Og så er det ovenikøbet "Dansk Kødkvæg fra Kildegaarden", som er det mest naturligt skabte oksekødsprodukt, hvor dyrene gennem hele sin opvækst nyder godt af den smukke danske natur og dets grønne marker.

VELBEKOMME!



SASHI KØD



KEND DIT SASHI

SASHI er et japansk ord og betyder “marmorering”, og kødet er derfor også udvalgt og karakteriseret ved at være marmoreret. Det er en begrænset mængde af kvægrace der har genetiske anlæg for en meget høj marmoreringsgrad. Dette sammenholdt med vores udvælgelse og sortering, gør at Sashi er og bliver et nicheprodukt.

Et produkt som er for kødelskeren der kræver mere end kun mørhed, og som sætter pris på smag og saftighed. Sashi kød er ikke populært fordi det er billigt eller fordi det er eksotisk eller fordi det er fra én speciel kvægrace eller et specielt land. Sashi er en succes på grund af den følelse af velbehag du får når du kommer kødet i din mund. I det øjeblik du tygger Sashi kødet og smagen og kødsaften breder sig ud på din tunge og i din mund, frigives der endorfiner i din hjerne som giver dig en “rus” af velbehag.

SÅDAN TILBEREDER DU KØDET BEDST

Den særlige fedtmarmorering gør, at Sashi kødet ikke skal behandles som andet kød. Det må ikke steges for længe, for så smelter fedtmarmoreringen, og du ender med en sej og kedelig bøf eller kødet kommer til at koge.

Tag bøfferne ud af køleskabet i god tid, min. ½ time før tilberedning. Bøfferne krydres med flagesalt og steg dem på en rygende varm grillpande, stegepande eller på grillen, så der er en god stegeskorpe og slut resultat medium-rare, aldrig well done!

Lad bøfferne hvile 5 min. før servering, krydres igen med flagesalt, og nyd dem uden sovs/sauce.

*Bestil
din nytårsmenu
senest fredag den
28. december på
HOMEMATE.DK*

HOMEMATE

NYTÅR PÅ HOMEMATE MANÉR

Vi har komponeret din 3-retters gourmetmenu og sørget for alt forarbejdet i køkkenet. Du skal blot stå for den sidste del af tilberedningen: 15 minutter i ovnen.

Bestil din nytårsmenu senest fredag den 28. december på [HOMEMATE.DK](https://www.homemate.dk) og hent lækkerierne i butikken den 31. december.

3-RETTERS GOURMETMENU

Forret

FERSK LAKS OG FRISKFANGET HUMMER MED
SORTKÅL OG SKALDYRSBISQUE
Hertil sprød fennikel, citron, hyben, timian og dildolie

Hovedret

FLANK STEAK AF MØR OKSE PÅ BAGT
AUBERGINE OG POMMES FONDANT
Hertil portobellosvampe, persillerod, gulerødder,
rødvinsauce, rosmarinkviste og trøffelsmør

Dessert

CHOKOLADEFONDANT MED SYLTEDE
BROMBÆR OG MASCARPONECREME
Chokoladefondant på bund af mascarponecreme rørt med
vanilje, toppet af med syltede brombær og pistacienødder

KUN 275 KR
PR. PERSON



BOUTIQUE FISK

BOUTIQUE
FISK

Stort udvalg af
ROSSINI CAVIAR

NYTÅRSTAPAS

FORRET TIL 2 PERS. ELLER
HOVEDRET TIL ÉN

LYNSTEGT SASHIMI TUN, FRISKE HÅNDPILLEDE REJER, KOLDRØGET FÆRØSK LAKS, RYGEOSTESALAT MED STENBIDERROGN, TIGERREJER MED WASABI CREME SPRØD TANGSALAT, FÆRØSK SASHIMI LAKS MED INGEFÆR OG LIME, LÆKKER CREMET KRABBESALAT OG DET LÆKRESTE GOURMETBRØD

249 KR



HUMMER

NYTÅRSHUMMER

SKYD DET NYE ÅR IND MED MANÉR OG BESTIL EN KOGT CANADISK HUMMER, SOM ER ANRETTET MED VELSMAGENDE KRABBESALAT OG HÅNDPILLEDE REJER FRA BOUTIQUE FISK

CA. 500 G

225 KR



SPICY FISKEDELLER

DEN PERFEKTE NATMAD

SPICY FRIKADELLER DER BIDER LIDT PÅ TUNGEN UDGØR DEN PERFEKTE SNACK TIL NATMADEN. SERVERES MED DEN LÆKRESTE DRESSING

5 STK. MED DRESSING

69 KR



INGEN MINIMUMSBESTILLING · BESTIL ONLINE ELLER PÅ TELEFON
WWW.BOUTIQUEFISK.DK · TLF. 3318 2150

*Forudbestil din
dessertboks på
reservations@winter-
springdesserts.com
eller køb i Mad&Vin
eller Winterspring Tesalon i
Magasin i hele december*

WINTERSPRING

OM WINTERSPRING

Winterspring tilbyder prisvindende iscremer, sorbeter og desserter der indbyder til at nyde øjeblikket. En særlig stolthed knytter sig til Wintersprings sorbetlinje, der blot fremstilles af fire ingredienser med en uovertruffen ren og autentisk smag.

I Wintersprings dessertbar i Store Strandstræde i København forfører kokke fra stjernebesatte køkkener med tilberedninger og anretninger, hvor farver, former og teksturer løfter smagsoplevelser til nye højder.

Winterspring Dessert boks to go

Hver måned kreerer Wintersprings team af dygtige kokke en sæsonbaseret dessert, der pakkes i en særlig boks, der holder isen frossen minimum 2 timer og hvor råvarer og tilberedte ingredienser er klar at anrette og servere derhjemme for gode venner eller familie.

Du får alle kokketilberedte komponenter og råvarer, en beskrivelse der guider dig igennem anretningen, så du let kan have en dessert klar af absolut fineste kokketilberedt kvalitet på under et kvarter.

Dessertboksen koster 200 kr. og er velegnet til 4-6 personer svarende til 33-50 kr. per person for en dessert udviklet og forberedt af kokke med erfaring fra førende nordiske Michelin restauranter.



DECEMBER DESSERTBOKS

Til den søde juletid har Wintersprings kokke lavet en nyfortolkning af de klassiske julesmage baseret på en udsøgt kombination af hindbær og hybenrose sorbet, vanillemousse og bourbon vanille iscreme med hindbærsirup og brændte mandler.

Wintersprings bourbon vanille iscreme har netop vundet 2 stjerner ved den anerkendte Great Taste Awards 2018. Isen blev blandt dommeren rost for sin unikke smag og aroma af bourbon vanille, den særligt cremede konsistens og isens naturlige smag lavet på de bedste råvarer som Winterspring is er kendt for.

Indhold:

200 ml. Hindbær og hybenrose Sorbet
300 ml. Vanillemousse
400 ml. Bourbon Vanille Iscreme
1 ps. Hindbær sirup
1 ps. Brændte mandler

Pris 200 kr.

NYTÅRS DESSERTBOKS

Winterspring tilbyder en kokketilberedt nytårsdessert som er en sublim kombination af chokolade og honning iscreme lavet på mørk chokolade og blomsterhonning, en kraftig chokolademousse og Wintersprings udsøgte kirsebørsorbet med krystalliseret mørk Porcelana chokolade og kirsebær puré af solmodne danske kirsebær.

Indhold:

200 ml. Chokolade og honning iscreme
300 ml. Mørk chokolademousse
400 ml. Kirsebær sorbet
1 ps. Krystalliseret mørk chokolade
1 ps. Kirsebær puré

Pris 200 kr.

BESTILLING NYTÅR

KUNDE INFORMATION

Navn

Telefon

E-mail

AFHENTNINGS DATO

29/12

30/12

31/12

Andet:

FORBEHOLDT MAGASIN

Modtaget den

Modtaget af

Kvittering udleveret

| PRODUKT | PRIS | ØNSKET ANTAL |
|---|----------------------|------------------|
| Dansk Lammekød fra Grambogård | | |
| Lammekrone | kr 200,- pr. 1/2 kg | Ønsket ca. vægt: |
| Lammefilet, ca. 350g | kr 195,- pr. 1/2 kg | Stk: |
| Lammeculotte, ca. 450g | kr 125,- pr. 1/2 kg | Stk: |
| Dansk kalvekød fra Grambogård | | |
| Kalvemørbrad | kr 275,- pr. 1/2 kg | Ønsket ca. vægt: |
| Ribeye, á ca. 250g (kontakt slagteren for andre størrelser) | kr 85,- (kg 340) | Stk: |
| Kalveculotte, 1500-1800g | kr 149,- pr. 1/2 kg | Stk: |
| Dansk oksekød fra Kildegaarden | | |
| Okseculotte, ca. 1800g | kr 109,50 pr. 1/2 kg | Stk: |
| Oksemørbrad | kr 250,- pr. 1/2 kg | Ønsket ca. vægt: |
| Chateaubriand | kr 250,- pr. 1/2 kg | Ønsket ca. vægt: |
| Ribeye á ca. 250g (kontakt slagteren for andre størrelser) | kr 70,- (kg 280) | Stk: |
| Entrecote á ca. 250g (kontakt slagteren for andre størrelser) | kr 70,- (kg 280) | Stk: |
| Sashi kød tripple grade marmorering | | |
| Sashi Ribeye | kr 300,- pr. 1/2 kg | Ønsket ca. vægt: |
| Sashi Striploin | kr 300,- pr. 1/2 kg | Ønsket ca. vægt: |
| Sashi Mørbrad | kr 300,- pr. 1/2 kg | Ønsket ca. vægt: |
| Boutique Fisk | | |
| Nytårstapas | kr 249,- | Stk: |
| Anrettet hummer inkl. tilbehør | kr 225,- | Stk: |
| Spicy frikadeller med dressing 5 stk | kr 65,- | Stk: |

BESTILLINGSLISTE AFLEVERES I SLAGTERAFDELINGEN MAGASIN, KONGENS NYTORV
ELLER MAILES TIL SLAGTERKN@MAGASIN.DK SENEST D. 28. DECEMBER