



Mette Munk®

Bake-off

AGENDA - MEET & EAT!

MORGENBRØD TIL BRUNCHBORDET

START DAGEN NYBAGT

Rise 'n shine

•

SANDWICH OG SMÅ RETTER

SPIS SPRØD FROKOST

Lunchtime

•

ENERGY BOOST OG SØDE SAGER

HOLD ENERGIEN OPPE

Sweet 'n kicking

INSPIRATIONSMAGASIN • Nr.2

INDHOLD

Intro	s. 3
Morgen-/brunchservering	s. 4-7
Frokostservering	s. 8-11
Energy booster	s. 12-13
Søde pauser	s. 14-15

HVORDAN HOLDER MAN SIG INTERESSANT SOM MØDELOCATION?

Hos Koldkærgård Hotel & Conferencecenter siger erfaringen, at ærlig og god mad er vejen frem. "Vi serverer ikke mad med skum og røg, men til gengæld med kærlighed og gode råvarer", siger Mia Simonsen, Restaurantchef. "Vi følger med trends og efterspørgslen fra gæsterne, som i dag gerne vil have lokale råvarer og danske produkter. Derfor køber vi primært dansk producerede produkter."

Mia fortæller hvordan brugen af bake-off produkter letter deres hverdag: "Når vi bruger bake-off produkter bruger vi kun de bedste produkter. Med sandwichbrød har vi erfaret at vi ikke selv kan lave det ligeså godt som jer, og oftest bliver sandwich også bestilt lige i sidste øjeblik. Derfor gør det vores hverdag betragtelig nemmere at kunne bruge bake-off sandwichbrød. Der er vi sikre på kvaliteten og vi kan yde den hurtige og gode service overfor vores gæster - hver gang."

Ifølge Mia gør mad og generel forplejning en kæmpe forskel, når der afholdes møder. "Det er vigtigt for os at vores gæster kan stole på, at hver gang de besøger os, spiller det bare - maden er god og man går ikke sulten herfra. Man ved jo selv, hvor godt et stykke kage og en god kaffe er, sådan en eftermiddag hvor mødet er ved at være lidt langtrukket."

Inspiration er vigtig for at man kan forblive interessant som møde-location. For Mia og teamet på Koldkærgård er inspiration en vigtig ting, som prioriteres. "For at holde os inspireret gør vi meget i at dele interne erfaringer, oplevelser og viden. Vi lader os også inspirere af vores leverandører, og vi spejler os i vores andre kollegaer i denne branche - det tror vi på er med til at højne niveauet helt generelt i branchen."



Mia N. Simonsen
Restaurantchef
Koldkærgård
Hotel & Conferencecenter

Morgen- og brunchservering

Pimp dit smør og din marmelade

Brødet:

604566 Brunchstykke med blå birkes

604567 Brunchstykke med græskarkerner 

604568 Brunchstykke med fuldkorn  

604567 Brunchstykke, rustikt 

TIPS TIL MARMELADE:

- Brug syltesukker, hvis du vil gøre det nemt for dig selv. Syltesukkeret sørger for din marmelade får den rigtige konsistens, holder på farven og sikrer holdbarheden.
- Kom aldrig varm marmelade på iskolde glas – dine glas springer og væk er marmeladen!
- Opbevar din hjemmelavede marmelade mørkt og køligt.
- Har du ikke tid til hjemmelavede marmelader kan du hurtigt og nemt pifte dine købte marmelader op. Vend evt. limeskal, hakkede mandler, friske krydderurter, chili og ristet kokos i.

Hindbærcurd

100 g, hindbærpure
1 æg
1 æggeblomme
100 g syltesukker
25 g. smør
1 stang vanilje

Hindbærpure, æg, vanilje og sukker piskes sammen i en gryde ved middelvarme. Pisk i et par minutter. Derefter tilsættes smør, fortsæt med at piske indtil det starter med at tykne. Hældes på glas og køles ned.

Abrikos mandel marmelade

450 g. friske abrikoser
225 g. syltesukker
1 stilk
1 stilk rosmarin
Saft og skal af appelsin
25 g. smuttede mandler

Halvér frugterne, og fjern stenene. Skær dem i 4-6 stykker. Kom dem i en gryde med appelsinskal og -saft, og drys sukkeret over, og lad det stå i ½ time. Skyl og hak rosmarinen. Hak mandlerne groft. Bring frugterne meget langsomt i kog. Når det koger rigtigt, skal det koge i 5 minutter.. Rør rosmarin og mandler i, og kog videre i 1 minut. Hæld derefter på skoldet glas.

Smørøst med bacon

Hak stegt bacon i små tern og bland det med hakket purløg, rødløg og neutral flødeost smag til med masser af frisk kværnet peber.

Chokoladesmør

150 g mørk chokolade
50 g ristede hasselnødder
1,5 dl piskefløde
50 g smør, i tern
Skal fra 1 appelsin

Hak chokolade og nødder groft. hæld derefter i en skål. Varm fløden op til kogepunktet og hæld fløden over indholdet i skålen. Rør godt rundt, tilsæt smørret og appelsinskal, rør rundt indtil blandingen er homogen. Hæld den flydende nøddechokolade på glas, mens den stadig er lun. Opbevar på køl.

Kærnet smør

250 g saltet smør
3 dl kærnemælk

Dræn kærnemælken i et kaffefilter i en si. Lad det dryppe af natten over i køleskabet. Pisk blødt smør luftigt tilsæt derefter det drænet kærnemælk lidt ad gangen, smag til med revet citronskal.

Morgen- og brunchservering

Styling af wienerbrød

Wienerbrødet:

604566 Mini wiener alliance

En skøn alliance mellem frugt, vaniljecreme og sød remonce - pakket ind i lækker, luftig wienerbrødsdej.

Mini lemon cheese, Mini blåbær spandauer, Mini abrikos spandauer, Mini hindbær spandauer, Mini creme spandauer

Facts om vores wienerbrød:

- Produceret i Danmark 🇩🇰
- Saltindhold under 1% (0,35% for de fleste varianter)
- 100% vegetabiliske olier og fedtstoffer
- Kun æg fra fritgående høns
- Mel uden stråforkorter
- Ingen transfedtsyrer
- Ingen kunstige farve- og smagsstoffer
- Ægte Bourbon vanilje

STYLING MED FRUGT OG BÆR

Giv dit wienerbrød et pift og pynt det med friske bær og frugter. Det ser flot og indbydende ud, og giver det dejlige, traditionelle, danske wienerbrød et anderledes og mere internationalt look.

Real fruit system

Vores frugtfyldninger laver vi selv, og de smager af rigtige frugter og bær, fordi det netop er dét de er lavet af.

Så ingen dikkedarer - med andre ord:

- Ingen modificeret stivelse
- Ingen frugtkoncentrat
- Ingen konserveringsmidler
- Ingen kunstige smagsstoffer
- Frugternes egen smag



Frokostservering

Den ultimative brødkurv

Brødet

604851 Italiensk landbrød 

604551 Munkebrød 

604562 Månebrød 

604505 Øko kuvertstykke 

604552 Santino landbrød med soltørret tomat  

604706 Stenovnsbaguette 115g  

Månebrød

Skær dybe snit i brødet på langs og på tværs. Smør soltørret tomat pesto i revnerne og bag 11 min.

Italiensk landbrød

Skær dybe snit i brødet på langs og på tværs. Fyld med friske rosmarin stængler og hakket hvidløg, kom en skævt god olivenolie henover og top med havsalt. Bag 11 min.

Munkebrød

Skær/prik dybe lommer med en kniv, kom stænger af chorizo i lommerne top med revet parmesan og bag brødet i 11 min.

Valnød tomat pesto

2 håndfulde valnødder
2 dl soltørretomater i olie
70 g parmesanost
Valnødder blendes med soltørrede tomat i olie og parmesanost, smag til med salt og frisk kværnet peber.

Bønnespread

100 g Kogte hvide bønner
1 løg
1 fed hvidløg
1 spsk. Karry
1 sjat æbleeddike

Løg og hvidløg snittes fint og ristes gyldent sammen med karry på en pande, tilsæt æbleeddike og kog ned. Blend med de kogte hvide bønner og smag til med salt og frisk kværnet peber.

Santino chips

Skær ultra tynde skiver af santino landbrød, evt. på pålægsmaskine. Kom på bageplader og spray med fedtstof. Rist brødet i ovnen 10 min ved 180 grader.

Baguetter lys 115 g.

Halver brødet og skær tynde aflange skiver. Kom på bageplader og drys med olivenolie og havsalt.

Grøn pesto

1 håndfuld persille
1 håndfuld basilikum
2 håndfuld spinat
2 dl oliven olie
1 fed hvidløg

1 håndfuld ristet daggammelt brød. Blend alle dele til en grov men ensartet masse. Tip. Brug daggammelt ristet brød istedet for de dyre nødder. Riv dit brød og tør det i ovnen ved 120 grader 30 min.

Feta creme

500 g feta
2 grillet peberfrugter
2 fed hvidløg
2 røde chili
1 håndfuld persille
Blend alle ingredienser til en homogen masse. Smag til med salt og peber.

Øko kuvertstykke

Frokostservering

Sandwich og lækre tærter

Brødet

604570 Rugbolle med græskarkerner

604560 Stjernebrød 🍞

604850 Café burgerbolle 🍞

605014 Usødet tærtebund

604505 Øko kuvertstykke 🌿

Pizza flambee

Skil top og bund fra café bollen og smør med lige dele blandet cremefraiche 38% og ricotta kom ristet bacon og tynde skiver af rødløg på toppen. Bag i ovnen på 200 grader 5 min. Anret med frisk oregano og timian.

Grilled cheese

Rist dine favorit svampe tørre sammen med skiver af løg på en pande. Skær tykke skiver af stjerne brødet og kom ost på bunden derefter svampe fyld og top med ost.
Tips: pensl top og bund med smeltet smør for en endnu sprødere skorpe. Brug en god smelte ost evt. gouda eller gruyere.

Rugbrøds bolle vegansk

Smør bund og top med moste avocado, spæde urter som salat, top med crudite af årstidens grønt. Tips. Smager himmelsk med skiver af røget laks eller ristet spejlæg.

Tærte m/ quinoa, blomkål og svampe

Kom ristet svampe, rå blomkålrís og kogte quinoa frø ned i den ubagte tærtebund. Pisk æg, ricotta og bagt græskar sammen til en ens masse og hæld over fyldet, krydr godt med salt og frisk kværnet peber.

Tips: En håndfuld Quinoa frø holder din tærte svampet i dagevis. Pisk/blend bagte rodfrugter/græskar i din æggemasse, det giver en super flot farve samt en cremet konsistens.

Øko kuvert stykke med "laksetatar"

Bag kuvert stykket i 5 min. Bland røget laks i tern med agurke tern, æble tern, grov sennep, oliven olie og masser af dejlige krydderurter. Smag til med revet citronskal, salt & frisk kværnet peber. Kom fyldet på bunden af stykket og top med tynd skåret fennikel.

Tips: ønsker du en sprød skorpe del da brødet inden bagning, så suger brødet ikke saften fra laksen.

Tærte m/ karamelliseret løg og peberbacon

Halver løg, skær bacon i store tern og steg dem møre sammen i ovnen med smør og honning. Kom fyldet i tærtebunden, pisk æg sammen med timian og hæld henover fyldet.

Bag 30 min i ovnen.

Tips: kom evt. gorgonzola eller brie i tærten.

Energy boosters

Hold energien oppe

Brødet

604851 Italiensk landbrød 

604552 Santino landbrød med soltørret tomat  

604561 Jupiterbrød 

Ajo blanco

150 g mandler
2 fed hvidløg
200 g italiensk landbrød
1 dl olivenolie
2 spsk vineddike
Salt
1/2 kold vand

Opblød brødet i lidt lunken mælk.
Blend mandlerne sammen med hvidløgene og en smule salt, indtil blandingen er så ensartet som muligt, tilsæt det udblødte brød, eddiken og det kolde vand. Olien tilsættes lidt ad gangen. Rør godt for at opnå en jævn suppe. Tips: server gerne med vindruer, melon eller mynte.

Frugt brødet

Jupiter brødet tões op og kryds snittes, fyldes med tørrede frugter, nødder og dryppes med akacie honning. Bage brødet i 15 min ved 170 grader. Tips. Nødder er fyldt med vitaminer, mineraler, antioxidanter og omega fedtsyrer.

Gazpacho

500 g modne tomater
1/2 agurk
1 rød peber
1 fed hvidløg
1 skive daggammelt santino uden skorpe
saften fra 1/2 lime
4 spsk olivenolie
Et par dråber soya
salt og peber

Skær tomat, agurk, peberfrugt og brød i grove tern, blend sammen med resten af ingredienserne til konsistensen er perfekt.

Søde pauser

How sweet it is

Brødet & wienerbrødet

605014 Usødet tærtebund

608022 Mini kanelsnegl

603056 Baronessestang

Kanelmuffins

Kom dine mini muffins i en muffinform, og bag dem til de er gyldne. Pynt med hvid glasur, eller frosting.

Kanelbowle med æblekompot og mascaponecreme

0,5 kg æbler i tern
40 g sukker
1 dl vand
0,5 vanilje stang

Æbletern koges sammen med vand. Når æblerne er kogt let ud, tilsættes sukker, vaniljekorn, samt den hele vanilje stang. Rør godt rundt og kog videre i kort tid til æblegrøden har den rette konsistens.

Kom dine frosne rå mini kanelsnegle i din vaffel bowl maskine og bag 3-5 min. Fyld dine kanel bowl's med æblekompotten og top med mascapone vendt med flødeskum og revet toncabønne.

Pæretærte med mandelcrumble

2 pærer
50 g mandler
150 g. Smør
75 g. Sukker
25 g. Havregryn
75 g. Hvedemel
1/2 tsk kardemomme

Hak mandlerne groft, bland de øvrige ingredienser sammen til en smuldre dej. Skær pærerne ud i både, og kom over i den ubagte tærtebund, smuldre dejen over pærerne og bag i 35-40 min ved 170 grader.

Tips: Spis den lun med vanilje creme til.

Baronessestang

Øretæver

Rul mini kanelsnegle flade, vend dem i kanel og sukker, hvorefter de bages til de er gyldne. Kan evt pyntes med mørk glasur.

Kanelvafler

Kom dine frosne rå kanelsnegle i et vaffeljern og bag 3-5 min. Nyd dine vafler med vaniljeis og chokoladesauce. Eller bare med syltetøj og flormelis.

Bærtærte

Bag din ubagte tærtebund 30 min, tag tærten ud, kom hakket mørk chokolade ned i tærten og smør ud med en pensel. Lad tærte bunden køle af. Fyld din tærte med hjemmelavet vanilje creme og top med skovens bær.

Munk

EAT!

TAK FOR ET GODT MØDE!
Let's meet & eat again soon

Mette Munk®

Bake-off