

## Vejledning 3-retters menu ud af huset ved 8 personer eller færre:

Gældende fra den 3/4 -14/4 2024

Der er sat et x ved de retter der er valgt:

FORRET 1, Bagt Laks:

Brød varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 10 minutter.

FORRET 2, Skaldyrssalat med grillede kæmperejer:

Brød varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 10 minutter.

FORRET 3, Stegt kylling med parmesan, croutons & bacon:

Brød varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 10 minutter.

HOVEDRET 1, 2 og 3, Kalveculotte, Kalvesteg eller Oksemørbrad:

Vejledning for kalveculotte udskæring på bagsiden

1. Kalveculotten varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader 15-20 min.
2. Kalvestegen varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader 20 min.
3. Oksemørbraden varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader 15 min.

De ristede kartofler varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 18-20 min.

Grøntsags saute varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 12-15 min.

Saucen varmes i gryde ved svag varme.

DESSERT 1, Vanilje is og frisk frugt:

Isen lægges på frost ved modtagelsen. Tages ud 15 minutter før og anrettes på eget fad.

Frugten sættes på køl.

DESSERT 2, Jordbærkage:

Jordbærkage er klar til servering og sætte på køl, pinde fjernes inden servering.

# Vejledning for udskæring af culotte

- Begynd med at skære fra den spidse ende, halvvejs igennem vendes stegen og skæres modsat.
- Vigtigt: Skær tynde skiver

