

Vejledning 3-retters menu ud af huset ved 9 personer eller flere:

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

Steg og kartoffel er varm i termokasse.

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 udkæring af culotte

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

