

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

Gældende fra den 30/3-23/4

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, Cocktail af rejer:

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

FORRET 3, Kylling a la cæsar:

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

FORRET 4, Tarteletter:

Høns i asparges opvarmes i egen gryde ved svag varme

Tarteletter varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 3-5 minutter.

HOVEDRET 1, Braiseret kalv:

Braiseret kalv og kartoffel kommer varmt i termokasse

Skalle med ærtepure varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 10-12 min

Spinat-frittata varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 10-12 min

Saucen varmes i egen gryde ved svag varme.

HOVEDRET 2, Kalveculotte: vejledning til udskæring på bagsiden

Kalveculotte og kartoffel kommer varmt i termokasse

Skalle med ærtepure varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 10-12 min

Spinat-frittata varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 10-12 min

Saucen varmes i egen gryde ved svag varme.

Salaten kommer i skål og klar til servering, mormordressing hældes over

HOVEDRET 3, Unghanebryst:

Unghanebryst og kartoffel kommer varmt i termokasse, unghanebryst skæres i 3-4

stk. pr. bryst

Skalle med ærtepure varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 10-12 min

Spinat-frittata varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 10-12 min

Saucen varmes i egen gryde ved svag varme.

Salaten kommer i skål og klar til servering, mormordressing hældes over

HOVEDRET 4, Limousinekvæg:

Limousinekvæg og kartoffel kommer varmt i termokasse

Skalle med ærtepure varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 10-12 min

Spinat-frittata varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 10-12 min

Saucen varmes i egen gryde ved svag varme.

Salaten kommer i skål og klar til servering, mormordressing hældes over

DESSERT 1, Møllekroens Islagkage:

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

Frugten sættes på køl

DESSERT 2, Jordbærtærte med is:

Jordbærtærten er klar til servering som den kommer, sættes på køl

Isen lægges på frost ved modtagelsen. Tages ud 5 minutter før servering

DESSERT 3, Letfrossen chokolademousse:

Frugt er klar til servering som den kommer, sættes på køl

Chokolademousse lægges på frost ved modtagelsen. Tages ud 45-60 min før 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

