

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

Gældende fra den 21/9-5/11

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:

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

FORRET 3, Tarteletter:

Høns i asparges opvarmes i egen gryde ved svag varme

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

Anrettes med topping

HOVEDRET 1, Kalveculotte: Vejledning for udskæring på bagsiden

Kalveculotte og kartoffelkompot er varm i termokasse

Tarte flambeé varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 15 min

Grillet kål og selleri varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 12 min

Saucen varmes i gryde ved svag varme.

HOVEDRET 2, Majsskylling: (skæres i 3-4 stk pr bryst)

Majsskylling og kartoffelkompot er varm i termokasse

Tarte flambeé varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 15 min

Grillet kål og selleri varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 12 min

Saucen varmes i gryde ved svag varme.

HOVEDRET 3, Rubbet Pluma:

Rubbet pluma og kartoffelkompot er varm i termokasse

Tarte flambeé varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 15 min

Grillet kål og selleri varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 12 min

Saucen varmes i gryde ved svag varme

DESSERT 1, Møllekroens Islagkage 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 Marengskage:

Marengskagen er klar til servering som det kommer, sættes på køl

DESSERT 3, Kiksekage/is:

Kiksekagen/is lægges på frost ved modtagelsen. Tages ud 20-25 minutter før og anrettes på eget fad

Frugten sættes på køl

Vejledning for udskæring af culotte

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

