

Vejledning 3-retters menu ud af huset

Gældende fra den 31/7 -18/9 2024

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

FORRET 1, Lange:

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

FORRET 2, Lynstegt tun:

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

FORRET 3, Charcuteri:

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

FORRET 4, Tarteletter:

Høns i asparges varmes i gryde ved svag varme

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

HOVEDRET 1, 2, 3 og 4 Coq au vin, Kalveculotte, kalvesteg eller Limousine Kvæg:

Vejledning for kalveculotte udskæring på bagsiden

1. Coq au vin varmes i forvarmet varmeluftovn, med stanniolen på ved 175 grader ca 25 min.

2. Kalveculotte varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader 15-20 min.

3. Kalvesteg varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader 20-25 min.

4. Limousine Kvæg varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader 15 min.

Quiche Lorraine og kartofler varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 15-18 min.

Grillede grøntsager varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 12-15 min.

Saucen varmes i gryde ved svag varme.

Salaten er klar til servering, sættes evt på køl

DESSERT 1, Islagkage:

Isen lægges på frost ved modtagelsen. Tages ud 15 minutter før

Frugten sættes på køl.

DESSERT 2, Møllekroens svar på othellokage:

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

DESSERT 3, Is-fragiliteroulade:

Is-fragiliteroulade lægges på frost ved modtagelsen. Tages ud 10 minutter før

Petit chokolade financier 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

