

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

Gældende fra den 2/6 til 10/7

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

FORRET 1, Salat Nicoise

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

FORRET 2, Laks:

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

FORRET 3, Bruchetta:

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

HOVEDRET 1, Unghane:

Unghane varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca 15-18 min

Grøntsagssaute varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca. 12-15 min

Ærter og kål varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca. 10-12 min

De hvide kartofler varmes i gryde med vand.

Saucen varmes i gryde ved svag varme.

Skær gerne unghanebryst i 3-4 skiver ved anretning

HOVEDRET 2, Kalveculotte:

Culotte varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca 18-20 min

De hvide kartofler varmes i gryde med vand.

Quiche varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca 12 min

Sommergrønt varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca. 10 min

Saucen varmes i gryde ved svag varme.

HOVEDRET 3, Kalvemørbrad:

Mørbraden varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca 15-18 min

De hvide kartofler varmes i gryde med vand.

Quiche varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca 12 min

Sommergrønt varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca. 10 min

Saucen varmes i gryde ved svag varme.

DESSERT 1, Møllekroens Islagkage:

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

Jordbær sættes på køl

DESSERT 2, Nougatflan med mint og karamel is:

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

Jordbær sættes på køl

DESSERT 3, Mousse af ruby chokolade:

Er klar til servering som den kommer, sættes på køl