

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

Gældende fra den 3/8 til 21/9

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

FORRET 1, Majsykilling:

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, Kulmule:

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

HOVEDRET 1, Kalveculotte:

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

Pommes rissolees varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca. 15-18 min

Blomkål og romanesco varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca. 15 min

Løg galette varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca. 10-12 min

Saucen varmes i gryde ved svag varme.

Vejledning for udskæring af culotte se bagsiden

HOVEDRET 2, Ibericokrone:

Pommes rissolees varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca. 15-18 min

Ibericokrone varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca 15 min

Blomkål og romanesco varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca. 15 min

Løg galette varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca. 10-12 min

Sky (sauce) varmes i gryde ved svag varme.

HOVEDRET 3, Kalvemørbrad:

Pommes rissolees varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca. 15-18 min

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

Blomkål og romanesco varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca. 15 min

Løg galette varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca. 10-12 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  
Frugten sættes på køl

DESSERT 2, Blondiskage med is:

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

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

DESSERT 3, Mousse af ruby chokolade:

Er klar til servering som den kommer, 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

