

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

Gældende fra den 22/9 til 3/11

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

FORRET 1, Torsk:

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

FORRET 2, Laks:

Laks varmes i ovn ved 175 grader ca. 15 minutter. (kommer i portions-skåle)

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

FORRET 3, Nordisk Coppaskinke:

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

FORRET 4, Tarteletter:

Høns i asparges opvarmes i egen gryde ved svag varme

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

HOVEDRET 1, Kalvesteg stegt som vildt:

Kalvestegen og kartoflerne er varm i termokasse

Saucen varmes i gryde ved svag varme.

Surt, sødt, waldorfsalat, samt halve æbler med gelé, er anrettet på fad og skåle og er serveringsklart

Råsyltede bær drysses over kalvestegen inden serveringen

HOVEDRET 2, Kalvemørbrad:

Kalvemørbrad og kartoffel er varm i termokasse

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

Rosenkål, græskar og selleri varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca.

10-12 min

Kalvesky varmes i egen gryde ved svag varme.

HOVEDRET 3, Andebryst:

Andebryst og kartoffel er varm i termokasse

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

Rosenkål, græskar og selleri varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca.

10-12 min

Supremesauce varmes i egen gryde ved svag varme.

Andebryst skæres i skiver inden servering

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, Fragiliteroulade med is:

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

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

DESSERT 3, Chokoladekage:

Er klar til servering som den kommer, sættes på køl