

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

Gældende fra den 4/1-29/3

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

FORRET 1, Røget laks og skaldyrssalat:

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

FORRET 2, Torsk og kammuslinger:

Torsk og kammuslinger varmes i ovn ved 175 grader ca. 15 minutter. (kommer i portionsskåle)

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

FORRET 3, Gravad hjortekølle:

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

FORRET 4, Tarteletter:

Høns i asparges opvarmes i egen gryde ved svag varme

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

HOVEDRET 1, Kalvesteg stegt som vildt:

Kalvesteg, brunede og hvide kartofler kommer varmt 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, Boeuf Bourguignon:

Boeuf Bourguignon og kartoffel kommer varmt i termokasse

Grillet kålsalat varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 10-12 min

HOVEDRET 3, Rosastegt Limousinekvæg:

Limousinekvæg og kartoffel kommer varmt i termokasse

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

Saucen varmes i egen 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, Pistaciekage med is:

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

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

DESSERT 3, Rådhuspandekage og is:

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

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