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

Gældende fra den 3/1-31/3 2024

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

☐ FORRET 1, Gratineret torsk:
Torsk varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 18-20 minutter.
Brød varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 10 minutter.
Saucen varmes i gryde

☐ FORRET 2, Færøsk koldrøget lakst:
Brød varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 10 minutter.

☐ FORRET 3, Tarteletter:
Høns i asparges opvarmes i egen gryde ved svag varme
Tarteletter varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 3-5 minutter.

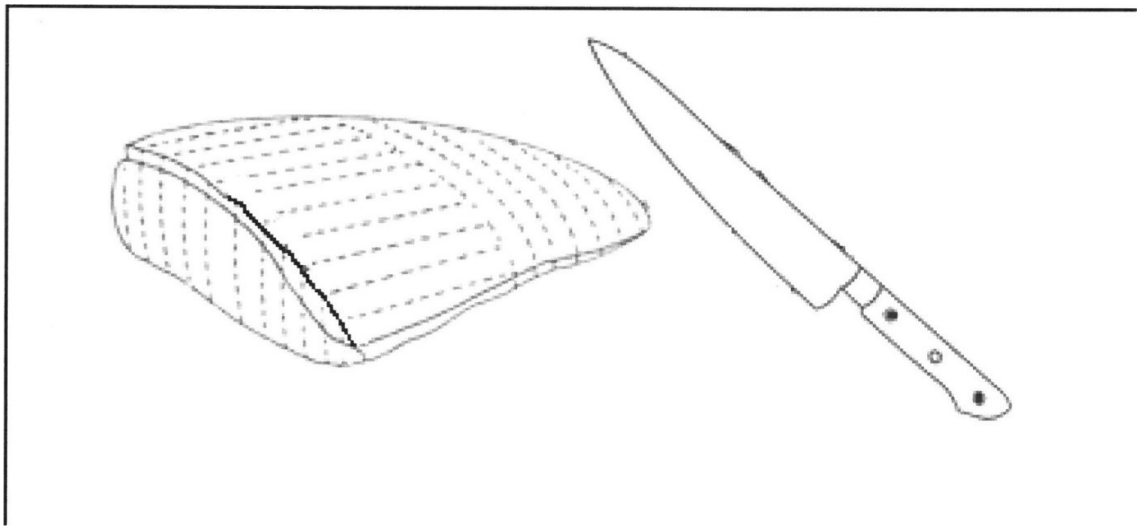
☐ HOVEDRET 1, Kalvesteg steg som vildt
Steg, brunede og hvide kartofler er varm i termokasse.
½ æble, waldorff, tyttebær og agurkesalat er anrettet i skåle og klar til servering
Saucen varmes i gryde ved svag varme.

☐ HOVEDRET 2, 3 og 4, Kalveculotte, kalvemørbrad eller Hereford: Vejledning for kalveculotte udskæring på bagsiden
Steg og kartoffelkompot er varm i termokasse
Nøddetimbale varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 10-12 min
Saucen varmes i gryde ved svag varme.

☐ DESSERT 1, Møllekroens Islagkage og frisk frugt:
Isen lægges på frost ved modtagelsen. Tages ud 15 minutter før og anrettes på eget fad
Frugten sættes på køl

☐ DESSERT 2 Bountyis og Pærer:
Isen lægges på frost ved modtagelsen. Tages ud 15 minutter før og anrettes på eget fad
Frugten sættes på køl

☐ DESSERT 3, Cheesecake:
Cheesecake 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