

Vejledning 3-retters menu ud af huset VARM SELV:

Gældende fra den 16/5 -7/7 2024

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

FORRET 1, Bagt Laks:

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

FORRET 2, Møllekroens kølige rejer:

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

FORRET 3, Sprængt svinemørbrad:

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

HOVEDRET 1, 2 og 3, Majsstyling, Kalveculotte, eller Limousine Kvæg:

Vejledning for kalveculotte udskæring på bagsiden

1. Majsstyling varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader 15 min.
2. Kalveculotte varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader 15-20 min.
3. Limousine Kvæg varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader 15 min.

Tarte flambee varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 15 min.

Sommersaute varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 12-15 min.

Kartofler varmes i gryde med vand.

Saucen varmes i gryde ved svag varme.

Salaten er klar til servering, sættes evt på køl

DESSERT 1, Islagkage:

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

Frugten sættes på køl.

DESSERT 2, Hyldeblomstparfait:

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

Rødgrødskompot sættes på køl. (mandler og marengs drysses om kompotten lige inden servering)

DESSERT 3, Fromage af kærnemælk:

Er klar til servering og sætte på køl, pinde fjernes inden servering.

Vejledning for udkæring af culotte

- Begynd med at skære fra den spidse ende, halvvejs igennem vendes stegen og skæres modsat.
- Vigtigt: Skær tynde skiver

