

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

Gældende fra den 31/3 til 1/6 2022

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

FORRET 1, Tarteletter:

Høns i asparges varmes i egen gryde, tarteletskallerne varmes i ovn.

FORRET 2, Laks:

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

FORRET 3, Rejer:

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

HOVEDRET 1, Braiseret kalvesteg:

Kalvestegen varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca 20 min

De hvide kartofler varmes i gryde med vand.

Saucen varmes i gryde ved svag varme.

HOVEDRET 2, Kalveculotte:

Kartoffel varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca 15-20 min

Culotte varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca 15-20 min

Quiche varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca 10 min

Saucen varmes i gryde ved svag varme.

HOVEDRET 3, Oksemørbrad:

Kartoffel varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca 15-20 min

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

Quiche varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca 10 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

DESSERT 2, Vaniljeislagkage:

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

DESSERT 3, Mazarinbund:

Er klar til servering som den kommer