

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

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:

Kalvesteg og kartofler er varmt i termokassen, og må ikke åbnes før der skal spises.
Saucen varmes i gryde ved svag varme.
Stegen skæres ud på eget skære bræt og anrettes på eget fad

HOVEDRET 2, Kalveculotte:

Kalveculotte og kartofler er varmt i termokassen, og må ikke åbnes før der skal spises.
Quiche og grøntsagssaute varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca. 12-15 min
Saucen varmes i gryde ved svag varme.
Stegen skæres ud på eget skære bræt og anrettes på eget fad

HOVEDRET 3, Oksemørbrad:

Oksemørbrad og kartofler er varmt i termokassen, og må ikke åbnes før der skal spises.
Quiche og grøntsagssaute varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca. 12-15 min
Saucen varmes i gryde ved svag varme.
Stegen skæres ud på eget skære bræt og anrettes på eget fad

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