

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

Alle retter er fint pyntet på sølv og porcelæns service

FORRET 1:

Brød varmes i forvarmet ovn ved 175 grader 8-10 minutter.

FORRET 2:

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

FORRET 3:

Brød varmes i forvarmet ovn ved 175 grader 8-10 minutter.

FORRET 4:

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

Brød varmes i forvarmet ovn ved 175 grader 8-10 minutter.

HOVEDRET 1:

Steg varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca 15 min

Brunede kartofler er færdig lavet men skal lunes på egen pande

De hvide kartofler varme i gryde

Saucen varmes i gryde ved svag varme.

HOVEDRET 2 og 4:

Steg og Kartofflerpie varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca 15 min

Vintersaute varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca 8-10 min

Saucen varmes i gryde ved svag varme.

HOVEDRET 3:

Steg varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca 15 min

Saute af bønner varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca 8-10 min

De hvide kartofler varme i gryde

Saucen varmes i gryde ved svag varme.

DESSERT 1 og 2:

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

DESSERT 3 og 4:

Er klar til servering som den kommer