

Vejledning 3-retters menu ud af huset ved 9 personer eller flere:
Gældende fra den 9/4 til 11/7 2021

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, tarteletskaller varmes i ovn.

FORRET 3:

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

FORRET 4:

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

HOVEDRET 1:

Steg og kartofler er varmt i termokasse
Saucen varmes i gryde ved svag varme.
Stegen skæres ud på eget skærebræt

HOVEDRET 2, 3 og 4:

Steg, kartofler og grøntsager er varmt i termokasse
Løgtærten varmes i ovn ved 175 grader ca. 10 min.
Saucen varmes i gryde ved svag varme.
Stegen skæres ud på eget skærebræt

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