

Vejledning 3-retters menu ud af huset 21/05-03/06

Varm selv

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

Forret 1: Laks med rejer: Er klar til servering

Forret 2: Skaldyrssalat med dildkartofler: Er klar til servering

Forret 3: Plukket kylling: Er klar til servering

Forret 4: Bagerens luksustarteletter: Høns i asparges varmes i gryde ved svag varme
Skaller varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 3-5 minutter.

Brød til forret 1, 2 og 3 varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 10 minutter.

HOVEDRET 1, 2 og 3

Vejledning for kalveculotte udskæring på bagsiden

Hovedret 1:Rosa kalv: varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 15-20 min.

Hovedret 2: Glaserede grillkøller: varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 15-20 min.

Hovedret 3: Unghanebryst: varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 15 min.

Unghanebryst dele herefter i 2-3 stk. pr. bryst.

- Letristede kartofler varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 12-15 min.
- Forårssaute varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca 12 min.
- Tarteflambeé varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca 12 min.
- Saucen varmes i gryde ved svag varme.

DESSERT 1, Møllekroens islagskage og frugt:

Isen lægges på frost ved modtagelsen. Tages ud 15 minutter før.

Frugten sættes på køl.

DESSERT 2, Luftig chokolademousse og frugt a la romanoff:

Er klar til servering

Sættes på køl ved modtagelse.

DESSERT 3, Vaniljeparfait med ristet kokos og frugt a la romanoff:

Vaniljeparfait lægges på frost ved modtagelse. Tages ud 15 minutter før servering.

Frugten sættes på køl.

Vejledning for udkæring af kalven (vigtigt skær tynde skiver)

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

