

Vejledning 3-retters menu ud af huset 04/06-02/09

Varm selv

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

☐ **Forret 1:** Nøddeflorentineret bagt laks: Er klar til servering

☐ **Forret 2:** Lys fisk med ærter a la française: Er klar til servering

☐ **Forret 3:** Variation af pocherede og grillede asparges, rosmarinskinke: Er klar til servering

Brød til alle forretter varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 10 minutter.

☐ **HOVEDRET 1, 2 og 3**

Vejledning for kalveculotte udskæring på bagsiden

Hovedret 1: Unghanebryst: varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 15-20 min.
Unghanebryst deles herefter i 2-3 stk. pr. bryst.

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

Hovedret 3: Braiseret kalv: varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 15-20 min.

- Nye petit kartofler varmes i en gryde med kogende vand.
- Quiche varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca 12 min.
- Grillet grønt 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.

☐ **DESSERT 2,** Flan (tærte) med bagt creme anglaise:

Er klar til servering

Sættes på køl ved modtagelse.

☐ **DESSERT 3,** Hindbærkage:

Er klar til servering

Sættes på køl ved modtagelse.

☐ **DESSERT 4,** Vaniljeparfait med toffee:

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

Til alle desserterne medhøre: Søde meloner, Jordbær a la Romanoff

Sættes på køl ved modtagelse

Vejledning for udskæring 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

