

Vejledning 3-retters menu ud af huset

Møllekroen opvarmer dele af menuen

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

☐ **Forret 1:** Lys fisk glaseret med brunet smør, chili og lime hertil couscous og grønlandske rejer:
Er klar til servering

☐ **Forret 2:** Fisketerrine af lynstegt tun og ørred aromaæbler, agurk, radiser, dild og koriander:
Er klar til servering

☐ **Forret 3:** Bagerens luksus tarteletter med høns i asparges:
Høns i asparges opvarmes i egen gryde ved svag varme
Tarteletter varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 3-5 minutter.

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

☐ HOVEDRET 1, 2 og 3

Vejledning for kalveculotte udskæring på bagsiden

Hovedret 1: Rosa Kalveculotte: Kalveculotte og Pommes rissolees er varm i termokasse

OBS Skæres i tynde skiver (se vejledning på bagsiden)

Hovedret 2: Braiseret kalv: Braiseret kalv og Pommes rissolees er varm i termokasse

Hovedret 3: Kyllingballotine: Kyllingballotine og Pommes rissolees er varm i termokasse.

- Grillet kål med hokkaido græskar varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca 12-15 min.
- Pastinakpuré med rodfrugter varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca 12-15 min.
- Saucen varmes i gryde ved svag varme.

☐ **DESSERT 1,** Møllekroens islagskage og frugt:
Isen lægges på frost og frugten på køl ved modtagelsen. Isen tages ud 15 minutter før.

☐ **DESSERT 2,** Bailey is og frugt:
Isen lægges på frost og frugten på køl ved modtagelsen. Isen tages ud 15 minutter før.

☐ **DESSERT 3,** Orangekage hertil bagte blommer og Clara Friis pærer i kanel...:
Er klar til servering
Sættes på køl ved modtagelse.

☐ **DESSERT 4,** Karameldrøm hertil bagte blommer og Clara Friis pærer i kanel...:
Er klar til servering
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.

