

# Vejledning 3-retters menu ud af huset

## Varm selv

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 kørvel:  
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: varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 15-20 min.

**OBS** Skæres i tynde skiver (se vejledning på bagsiden)

**Hovedret 2:** Braiseret kalv: varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 15-20 min.

**Hovedret 3:** Kyllingballotine: varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 18-20 min.

- Pommes Rissolees varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca 15-20 min.
- 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.
- Sauce 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 blomster og Clara Friis pærer i kanel...:  
Er klar til servering  
Sættes på køl ved modtagelse.

☐ **DESSERT 4,** Karameldrøm hertil bagte blomster 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.

