

## Vejledning 3-retters menu ud af huset VARM SELV 10/6-31/8

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

FORRET 1, Sæsonens hvide fisk:

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

FORRET 2, Laks bagt med krydder gremolata:

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

FORRET 3, Lynstegt tun med wasibi:

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

FORRET 4, Parmaskinke med asparges:

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

HOVEDRET 1, 2 og 3

Vejledning for kalveculotte udskæring på bagsiden

1 Kalvespidsbryst og 2 kalveculotte varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 15-20 min.

3 Kildegårds limousinekvæg varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 15 min.

Nye kartofler opvarmes i gryde med varmt vand

Tarte flambée varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca 12-15 min.

Saucen varmes i gryde ved svag varme.

Romainesalat med jordbær er klar til servering, sættes evt på køl.

DESSERT 1 Saltet karamel is og frugt:

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

Frugten sættes på køl.

DESSERT 2, Mandelbund og is

Er klar til servering og sætte på køl, pindene fjernes inden servering.

Isen lægges på frost ved modtagelsen. Tages ud 5 minutter før

DESSERT 3, Mandelmarengskager og frugt:

Er klar til servering og sætte på køl, pindene fjernes inden servering

Frugten sættes på køl.

DESSERT 4, Sommerens romantiske sommerflirt i mangokage:

Er klar til servering og sætte på køl, pindene fjernes inden servering

# Vejledning for udskæring af culotte

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

