

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

Møllekroen varmer dele af menuen

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

FORRET 1, Sæsonens hvide fisk:

FORRET 2, Laks bagt med krydder gremolata:

FORRET 3, Lynstegt tun med wasibi:

FORRET 4, Parmaskinke med asparges:

Brød til forret 1, 2, 3 og 4 varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 10 minutter.

Jubilæumsmenu, Tarteletter: Høns i asparges varmes i gryde ved svag varme Skaller varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 3-5 minutter.

HOVEDRET 1, 2 og 3

Vejledning for kalveculotte udskæring på bagsiden

Steg og kartoffel er varm i termokasse.

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

Sommersaute varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca 12 min.

Saucen varmes i gryde ved svag varme.

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

JUBILÆUMSHOVEDRET

Steg og kartoffel er varm i termokasse.

Grøntsager varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca 12 min.

Saucen varmes i gryde ved svag varme.

DESSERT 1 Saltet karamel is og frugt / eller Møllekroens islagkage 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

