

# Vejledning 3-retters menu ud af huset 3/1-16/4 2025

## MØLLEKROEN VARMER DELE AF MENUEN

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

FORRET 1, Varmrøget laks:

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

FORRET 2, Sæsonens hvide fisk:

Sæsonens hvide fisk varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca. 15-18 minutter.

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

FORRET 3, Fransk landpostej:

Brød 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.

Vintersaute varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader ca 15-18 min.

Saucen varmes i gryde ved svag varme.

Grillet rødbedesalat er klar til servering, sættes evt på køl.

Jubilæums hovedret: kalvesteg stegt som vildt

Steg og kartofler er varm i termokasse.

Saucen varmes i gryde ved svag varme.

½ æbler, surt, sødt og waldorf er klar til servering, sættes evt på køl.

DESSERT 1 og Jubilæums dessert, Islagkage:

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

Frugten sættes på køl.

DESSERT 2, Mandelbund

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, Chokoladecake og bærkompot:

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

