

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

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

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

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

Kartoffelroulade varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader 20-25 min.

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

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

Hvide kartofler varmes i gryde med vand

De brune kartofler varmes på en pande med væden og varmes til vædes er kogt godt ned til en sirup

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, Chokoladekage 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

