

Vejledning 3-retters menu ud af huset ved 9 personer eller flere:
Gældende fra den 24/9 til 21/11 2021

Alle retter er fint pyntet på sølv og porcelæns service

FORRET 1:

Brød varmes i forvarmet ovn ved 175 grader 8-10 minutter.

FORRET 2:

Høns i asparges varmes i egen gryde, tarteletsaller varmes i ovn.

FORRET 3:

Brød varmes i forvarmet ovn ved 175 grader 8-10 minutter.

FORRET 4:

Torsken varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca. 20 minutter.

Brød varmes i forvarmet ovn ved 175 grader 8-10 minutter.

HOVEDRET 1:

Steg og kartofler er varmt i termokasse

Saucen varmes i gryde ved svag varme.

Stegen skæres ud på eget skærebræt

HOVEDRET 2:

Steg er varm i termokasse

Kartofler varmes i ovn ved 175 grader ca. 15 min.

Grøntsager varmes i ovn ved 175 grader ca. 10 min.

Saucen varmes i gryde ved svag varme.

Stegen skæres ud på eget skærebræt

HOVEDRET 3 og 4:

Steg og kartofler er varmt i termokasse

Grøntsager varmes i ovn ved 175 grader ca. 10 min.

Saucen varmes i gryde ved svag varme.

Stegen skæres ud på eget skærebræt

DESSERT 1:

Isen lægges på frost ved modtagelsen. Tages ud 15 minutter før og anrettes på eget fad

DESSERT 2 og 3:

Er klar til servering som den kommer