

# Anretningsvejledning

## *Lille Selskabsmenu*

Hiddenfjord koldrøget laks fra INSULA i Hvide Sande, hjemmesyltet perleløg og dild mayo

**Klar til servering på medsendt engangsfad**

SLIDER med grillet kyllingeinderfilet, spicy mayo, syltet rød peber og street food dressing

**Klar til servering på medsendt engangsfad**

Røget okseinderlår, langtidstørret fra Krastrupsøgaard med bruschetta mayo og oliven

**Klar til servering på medsendt engangsfad**

Pulled beef af Dansk Gastro Kalv med teriyaki sauce, salsamix, chili mayo, serveret på flatbrød

**Klar til servering på medsendt engangsfad**

## **Varmevejledning**

Vi har i vores anvisning taget udgangspunkt i tilberedning af 10 kverter, der tages forbehold for varierende ovntyper og deres temperaturer. Det er vores anbefaling at bruge en ovn med varmluftsfunktion samt stegetermometer.

### **Tarteletter**

Tarteletfyldet varmes i en ovn der er forvarmet til 175 grader i ca. 15 min. tarteletskallerne varme ved 175 grader i ca. 5 minutter.

Jordbær med fløde i petit chokolade skål, MUMS fortolkning af en dansk klassiker og hjemmelavet hindbær

Chokolademousse med sommerbær i chokolade skål

**Klar til servering på medsendt engangsfad**

2 Surdejsbrød og smør med Læsø salt

**Vær venlig at affaldssortere, da alt vores emballage kan genbruges.**