

Anretningsvejledning

Luksus Selskabsmenu

Snacks: Nøddeblanding - Oliven – Chips

Klar til servering på medsendt engangsfad

Hjemmelavet kyllingesalat, grønne asparges og bacon

Klar til servering på medsendt engangsfad

Røget skinke fra Krastrupsøgaard, med hjemmelavet æggestand, mayo, soltørret tomat og frisk purløg

Klar til servering på medsendt engangsfad

SLIDER med pulled pork af Dansk Bertels gris med BBQ sauce, sennepsmayo og hjemmesyltet agurk

Klar til servering på medsendt engangsfad

MUMS egen porre/løgtærte, pyntet med mayo og frisk salat

Klar til servering på medsendt engangsfad

Cæsar salat med kylling – salat, kylling, Parmesan Reggiano, hjemmelavet brødcroutoner og cæsar dressing

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.

Kalveribeye fra Dansk Gastro Kalv

Kalveribeyen varmes i en forvarmet ovn på 180 grader. i ca. 25–30 min. til en kernetemperatur på 55–58 grader – lad kødet hvile dækket til i 10 min. inden udskæring og servering. Et lille TIP, dæk kødet til med stanniol de første 10 minutter og tilsæt lidt vand i bunden af bakken til Kalveribeyen.

Vi anbefaler at stegen skæres i tynde skiver for at få den bedste spiseoplevelse

Grillsauterede grøntsager

De Grillsauterede grøntsager varmes i en forvarmet ovn på 180 grader og tilberedes i 20 - 25 min. Vendes et par gange undervejs.

Kartoffelgratin

Kartoffelgratin bages i en forvarmet ovn ved 180 grader i 10–15 minutter indtil de opnår en gylden overflade.

Bearnaise sauce

Bearnaise sauce varmes i en forvarmet ovn ved 180 grader i 10–15 minutter indtil saucen er varm.

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.