

'Restaurant Skyttehuset - Takeaway

Bestil Online – afhent tirsdag til Lørdag 11.00 til 19.00



Vejledning

Hummerbuisque:

Skal lunes under omrøring ved svag varme
I en dyb tallerken fordeles de medfølgende friske rejer
Hæld suppen over rejerne – klar til servering

Wienerschnitzler:

Ta' låget af og sæt hele bakken i ovnen i 18 minutter på 180g
Saucen lunes på komfuret
Serveres med tilhørende citron, kapers, peberrod og benløs sild

Tournedos, Ribeye, kalvemedalion og pebersteak:

Sæt alle dele i en forvarmet ovn på 180 grader
Efter 12 minutter tager du kød ud af ovnen
Lad det hvile i 10 minutter og lun saucen på komfuret
Efter de 10 minutter er resten klar i ovnen

Gårdkylling:

Sæt alle dele i en forvarmet ovn på 180 grader
Efter 18 minutter er kyllingen færdig
Lad kyllingen hvile i 3 til 4 minutter og lun saucen på komfuret. Herefter er resten færdig i ovnen

Stroganoff, mørbradbøf, kylling/boller i karry og tarteletfyld

Kan varmes i ovn under låg i 30 minutter ved 190 grader
Kan varmes ved lav varme i gryde under omrøring.

Aspargessuppe

Varmes i gryde under omrøring

Hvidløggsmør

Klar til servering

Gældende for alle vores retter

De er tilberedt **uden** tilsætningsstoffer
Derfor anbefaler vi **max 2 - 3 dage** i dit eget køleskab
Alle hverdagsretter kan fryses