



Vi fejrer

Valentine's Day, torsdag den 14. februar 2019

og tilbyder lækker Take Away Menu til den romantiske aften derhjemme.
Afhentning på dagen, samt fredag og lørdag fra kl 14:00 til 18:00.

Forret

Rosette af hvid fisk på en rødbede creme, pyntet med Mizuno salat.

Hovedret

Scaloppine med kraftig tomat og basilikum. Krydret Pommes Macaire og grillet grønt.

Dessert

Blødende chokolade hjerte, med vanilje is, bærcoulis og mynte.

Menu pris: kr. 285,-

Menu inkl. 1 fl. New Age vin, og chokolade: kr. 325,-

(New Age vinene fås som enten hvid, rød eller dessert og kan derfor sammensættes som vin menu ved flere bestillinger, pris på vin uden menu, ud af huset, 85,- pr. fl. kun til denne event).

Bestiling

Mollerup Golfcafé & Restaurant

Mollerupvej 7, 8240 Risskov – tlf. 89 44 94 99



Tilberedning

Forret

Fisken serveres kold, creme af rødbede lægges i en rund cirkel på tallerken, og fisken placeres i midten af denne.
Pyntes med Mizuno salat.

Hovedret

Pommes Macaire varmes i ovn til krydder smør er smeltet ned over og bobler let.
Scalopinne filet, lunes forsigtig i ovn.
Tomat sauce varmes i gryde.
Læg kød og kartoffel på tallerken,
med en ske hældes en smule af saucen hen over kødet.
Pynt med det grillede grønt (grønt kan varmes efter eget ønske).

Dessert

Fondant (kagen) varmes i ovn, 16 minutter ved 180° til den er lun på ydersiden, stilles på tallerken, bærcoulis i midten og isen på modsatte side.
Mynteblad på toppen.

