

homemate

FAVORITES MADE EASY

VEJLEDNING TIL HOME MATE SELSKABSMENU

Du og dine gæster skal nu til at nyde en dejlig middag fra Homemate. Vores kokke har gjort sig umage med tilberedningen af din menu og herunder er nogle vigtige punkter som du bør følge, for at du får det optimale resultat.

SÅDAN GØR DU:

VED OPVARMNING: (HUSK AT TAGE LÅGENE AF BAKKERNE INDEN DE PLACERES I OVNE)

Forretten: sættes på køl, og tages ud 20min før servering. Forretten er anrettet og klar til servering.

Brød til forretten: Brødet er friskbagt, så det kan nydes som det er. Ønsker du alligevel at lune brødet, fugtes det let og lunes på 200 grader i 5-8 min.

Hovedretten: Oksecuvetten varmes på 200 grader i en forvarmet ovn i 15min, og skal skæres i tynde skiver på TVÆRS AF KØDFIBRENE (ellers vil kødet ikke være mørt), du kan tydeligt se kødfibrene, når du vender stegen om. Lad kødet hvile i 10-12 min. Inden servering.

Flødekartoflerne varmes på 200 grader i en forvarmet ovn i 30 min

De stegte spidskål varmes på 200 grader i en forvarmet ovn i 10 min. Det passer med at du kan sætte spidskål ind i ovnen, når kødet skal ud og hvile.

Desserten sættes på køl, tages ud 20 min før servering. Desserten er anrettet og klar til servering.

Vi ønsker dig og dine gæster en rigtig dejlig fest.

Kærlig hilsen
Team Homemate