

# Vejledning i tilberedning

## Forretter

### Hummersuppe

Varmes op i en kasserolle/gryde, urterne kommes i efter 3 min. og varmes med suppen ca 1 min.

Scampi rejer skal have 2 min. på hver side på en forvarmet pande.

## Hovedret

### Oksemørbrad

Oven skal være opvarmet

Varmes i ovnen ved 190\*

**Rød:** 6-7 min.

**Medium:** 10 min.

**Well-done:** 12-14 min.

**Kartoflerne:** varmes ved 180\* i 10 min,  
gerne med urtesmør, salt og peber.

**Garniture:** opvarmes ved 180\* i 3-4 min.  
med urtesmør, salt og peber.

**Sauce:** Opvarmes i kasserolle/gryde i 3-5 min.

## Desserter

Opbevares i køleskab og anrettes efter egen smag.

**Cafe Le Perr**

**ønsker alle et godt nytår!**

Cafe le perr  
Food with passion

# NYTÅRS MENU 2020

KUN UD AF HUSET

*Gratis flaske bobler fås med  
ved køb af 6 menuer*



## FORRET

Hummer Bisque

Serveres med Scampi rejer og urter.

## HOVEDRET

Oksemørbrad

Serveres med babykartofler, urtesmør,  
perleløg, asparges og sugarsnaps.

Vælg mellem: rødvinssauce / trøffelsauce.

## DESSERT

Creme brulee

Serveres med vanilje og friske bær.

2 RETTERS MENU

279 kr.

3 RETTERS MENU

325 kr.

Tilberedningsvejledning: Se bagsiden.

Kastruplundgade 11 · 2770 Kastrup

Telefon 32 52 00 15 · [www.cafeleperr.dk](http://www.cafeleperr.dk)