



partyservice

## Tilberedningsvejledning til CL Partymenu

De fleste af vores retter er færdiganrettet og klar til at blive sat på bordet, når du modtager din mad. Nogle enkelte af vores kød-muligheder bevarer dog bedst sine kvaliteter ved først at blive skåret ud, når du modtager dem.

Derfor følger herunder en liste af de kødtyper, som du vil skulle skære ud selv, samt en vejledning til, hvordan du får det bedste resultat ved udskæring.

### **Oksefilet:**

Oksefileten deles på langs, ligges derefter på den skårede side og der skæres tynde skiver.

### **Kalvestriploin:**

Striploinen deles på langs, ligges derefter på den skårede side og der skæres tynde skiver.

### **Oksemørbrad:**

Oksemørbraden skæres i tynde skiver.

### **Black angus cuvette:**

Cuvetten skæres i tynde skiver.

### **Sortfodsgris:**

Pluma de iberico skæres i tynde skiver.