

Vejledning til Møllekroens BRUNCH 2024

Alle retter er klar til servering.

Røræg, brunchpølser og leverpostej kommer lunt i termokasse

Der er sat et x ved de retter, der skal varmes hvis de er tilvalgt

Pinzastykke
varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 12-15 minutter

Galette
varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 12-15 minutter

Bacon
varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 3-5 minutter

Bagt brie
varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 12-15 minutter

Brunsviger
Kan lunes i forvarmet ovn 175 i ca. 5-8 minutter

Pandekager
varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 5-8 minutter

Kringle
varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 10 minutter

Allergener for ”Brunch”

Disse ting indeholder GLUTEN:

Leverpostej
Pandekager
Boller, rugbrød, knækbrød

Hvis der er tilkøbt:

Pinzastykke
Croissant
Galette med okseragout
Granola ved skyr (kommer dog a part)
Brunsviger
kringle

Disse ting indeholder LAKTOSE:

Røræg
Peberodscreme
Oste
Leverpostej
Yoghurt med mynte ved grape (kommer dog a part)
Pandekager og karamelsauce
Smør
Boller (enkelte af bollerne kan indeholde smør eller mælk) (spørg os)

Hvis der er tilkøbt:

Pinzastykke
Croissant
Galette med okseragout
Brie
Skyr
Brunsviger
kringle

Disse ting indeholder NØDDER/MANDLER/FRØ/NØD:

Hjemmesylt ved oste kan indeholde nødder
Nødder ved pandekager (kommer dog a part)
kan være nødder, mandler, frø i boller, rugbrød og knækbrød (spørg os)

Hvis der er tilkøbt:

Mandler ved brie
Mandler i granola ved skyr (kommer dog a part)
Kringle indeholder marcipan (kan være nødder og mandler i spørg os)