

## Vejledning til Møllekroens PÅSKEBUFFET

Alle retter er klar til servering.

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

### **Baguette**

varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 10 minutter

### **Pankopaneret fiskefilet**

varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 8-10 minutter

### **Bagerens tarteletter**

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

Høns i asparges opvarmes i gryde

### **Tarte Tatin**

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

### **Oksemedaljon**

varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 8-10 minutter

## **Stege sild kan lunes ellers spises kolde**

**HVIS DER ER TILKØBT:**

### **Leverpostej**

varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 18 minutter

### **Skidne æg**

Saucen varmes i en gryde og hældes over æggene lige inden servering