

Vejledning til Møllekroens JULEBUFFET

15 couverter eller flere



Kalvespidsbryst

Er varmt i termokasse og er serverings klar



Confiteret And og rødkål

Er varmt i termokasse og er serverings klar



Medister

Er varmt i termokasse og er serverings klar



Kirsebærsauce

Lunes i gryde

(kan også spises kold)

Der er sat et x ved de retter der er tilvalgt, samt en varmevejledning



Fiskefilet

varmes i forvarmet varmeluftovn 175 i ca. 5-8 minutter



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

Høns i asparges varmes i gryde ved svag varme



Leverpostej

varmes i forvarmet varmeluftovn 175 i ca. 12-15 minutter (kan også spises kold)

Bacon varmes 5 minutter ved 175 grader



Grønlangkål og Brunede kartofler

Grønlangkål varmes i gryde ved svag varme

Brunede kartofler sammen med væden, varmes på pande ved svag varme



Ribbensteg

Varmes i forvarmet varmeluftovn 175 i ca. 15-18 minutter



Æbleflæsk

Kun Lunes i forvarmet varmeluftovn 175 i ca. 12-15 minutter

(kan også spises kold)

Allergener for "JULEBUFFET"

Disse ting indeholder GLUTEN:

Karrysalat
Stegte sild
Rugbrød og flutes
Ved tilkøb:
Fiskefilet
Remoulade
Tarteletter
Leverpostej
Grønlangkål
Julepostej
Kiks
Julemandens kage

Disse ting indeholder LAKTOSE:

Karrysalat
Dildfløde
Ris a la mande
Smør
Ved tilkøb:
Høns i asparges
Leverpostej
Grønlangkål
Oste
Julemandens kage
Marengskage

Disse ting indeholder NØDDER/MANDLER/FRØ/KERNER:

Sennepskorn ved stegt sild
Mandler ved laks
Ris a la mande indeholder mandler
Rugbrød indeholder kerner
Ved tilkøb:
Sesamolie ved julepostej
Kiks/Knækbrød indeholder frø og kerner
Nødder ved oste a part i skål
Hasselnødder ved marengskage