

## Vejledning til Møllekroens BUFFET KREATIV 21/9 – 19/11 2023

Alle retter er klar til servering.

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



### **Brød**

varmes i forvarmet varmeluftovn 175 i ca. 10 minutter



### **Tarteletter**

Tarteletter med kylling og svampe:

Høsevelouté med kylling og svampe opvarmes i 1 eller 2 gryder alt efter mængde. Sæt gerne gryden over 30 minutter før der skal spises, og varm det op ved svag varme og rør jævnligt i gryden, da det har nemt ved at brænde på. Tarteletsallerne varmes i ovn ca. 5 minutter ved 175 grader. Anret fyldet i en skål, og anret skallerne på et fad for sig selv, så kan gæsterne selv kan fylde fyldet i tarteletterne. Sæt også fadet med friseésalaten ved siden af, så man kan bruge det til topping.



### **Rubbet Pluma**

varmes i forvarmet varmeluftovn 175 i ca. 20-25 minutter



### **Chili sin carne**

varmes i gryde, varmes i forvarmet varmeluftovn 175 i ca.15 minutter