

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 kuller

varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 12-14 minutter



Bagerens tarteletter

Tarteletterne varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 5 minutter

Unghane i asparges opvarmes i gryde ved svag varme



Frikadeller

varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 15 minutter



Oksemedaljon

varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 10-14 minutter

HVIS DER ER TILKØBT:



Lammefrikasse

varmes ved svag varme i gryde