

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



Kalvespidsbryst

varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 20 minutter



Æbleflæsk

Kun Lunes i forvarmet ovn 175 i ca. 12-15 minutter
(kan også spises kold)



Confiteret And

Varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 15-18 minutter
Rødkålen varmes i gryde



Kirsebærsauce

Lunes i gryde
(kan også spises kold)



Fiskefilet

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



Tarteletter varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 3-5 minutter
Høns i asparges varmes i gryde ved svag varme



Leverpostej

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



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 ovn 175 i ca. 15-18 minutter