

## 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. 8-10 minutter

**Tarteletter** varmes i forvarmet varmeluftovn 175 i ca. 3-4 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)