

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



**Kalvespidsbryst**

Er varmt i termokasse og er serverings klar



**Æbleflæsk**

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



**Confiteret And og rødkål**

Er varmt i termokasse og er serverings klar



**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