

# Vejledning og allergeneoversigt 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  
Høns 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:**

- Mini Quiche**  
varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 15 minutter
- Skidne æg**  
Sauce til Skidne æg varmes forsigtigt op i en gryde  
og anrettes ved de skidne æg

**Disse ting indeholder GLUTEN:**

Karrysalat  
Kuller  
Tarteletter og høns i asparges  
Frikadeller  
Rugbrød, baguettes

**Ved tilkøb:**

Stegte sild  
Skidne æg  
Mini Quiche  
Knækbrød ved ost  
Æbletrifli

**Disse ting indeholder LAKTOSE:**

Karrysalat  
Høns i asparges  
Frikadeller  
Tomat relish  
Smør

**Ved tilkøb:**

Stegte sild  
Skidne æg  
Mini Quiche  
Oste  
Påskeæg  
Æbletrifli

**Disse ting indeholder  
NØDDER/MANDLER/FRØ/KERNER:**

Rugbrød og Knækbrød indeholder frø,  
kerner

**Ved tilkøb:**

Mandler ved laks  
Nødder ved ost