

Vejledning til Møllekroens BRUNCH 2026

15 pers eller over

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



Scrambled eggs, Brunch pølser

Er varmt i termokasse – Lad låget blive på indtil spising



Bacon

varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 3-5 minutter

Hvis tilkøbt:



Pirogger

varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 15 minutter



Leverpostej

varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 20-25 minutter



Pandekager

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

Allergener for ”Brunch”

Disse ting indeholder GLUTEN:

Brunchpølser
Cous cous ved laks
Krydder croutons ved Kylling a la cæsarsalat (kommer a part)
Musli ved Chiagrød
Kannelsnegle
Boller, rugbrød, knækbrød

Hvis der er tilkøbt:

Pirogger
Vandbakkelser
Leverpostej
Pandekager

Disse ting indeholder mælkeprodukter:

Scrambled eggs
Rygeost ved Laks (kommer a part)
Oste
Kylling a la cæsarsalat
Bagt tomat
Chiagrød
Smør
Boller (enkelte af bollerne kan indeholde smør eller mælk) (spørg os)

Hvis der er tilkøbt:

Vandbakkelser
Leverpostej
Frisk frugt med chantilly creme
Pandekager

Disse ting indeholder NØDDER/MANDLER/FRØ/NØD:

Hjemmesylt ved oste kan indeholde nødder
Musli ved Chiagrød
Kan være nødder, mandler, frø i boller, rugbrød og knækbrød (spørg os)
Pandekager kommer der hasselnødder til (kommer a part)