

Vejledning til Møllekroens JULEBUFFET

10-14 couverter

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



Kalvespidsbryst

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



Confiteret And

Varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 15-18 minutter

Rødkålen varmes i gryde



Kirsebærsauce

Lunes i gryde eller microovn (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)



Medister

Varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 15 minutter



Ribbensteg (kan også spises kold)

Varmes i forvarmet ovn 175 i ca. 15-18 minutter



Grønlangkål og Brunede kartofler

Grønlangkål varmes i gryde ved svag varme

Brunede kartofler sammen med væden, varmes på pande ved svag varme



Æbleflæsk

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

Allergener på bagsiden

Allergener for ”JULEBUFFET 15/11 – 14/12”

Disse ting indeholder GLUTEN:

Karrysalat
Stegte sild
Rugbrød og flutes
Ved tilkøb:
Fiskefilet
Remoulade
Tarteletter og høns i asparges
Leverpostej
Grønlangkål
Kiks
Biscuit dacquoise

Disse ting indeholder LAKTOSE:

Karrysalat
Dressing ved rejer kommer dog a part
Ris a la mande
Smør og sødmælksfranskbrød
Ved tilkøb:
Sennepscreme ved torsk kommer dog a part
Leverpostej
Grønlangkål
Citrusmormordressing kommer dog a part
Oste
Biscuit dacquoise

Disse ting indeholder NØDDER/MANDLER/FRØ/KERNER:

Sennepskorn ved stegt sild
Sesam ved laks
Hasselnødder ved tilbehør til and
Ris a la mande indeholder mandler
Rugbrød indeholder kerner
Ved tilkøb:
Sennepscreme ved torsk kommer dog a part
Mandler i kålsalat kommer dog a part
Kiks/Knækbrød indeholder frø og kerner
Nødder ved oste a part i skål
Biscuit dacquoise indeholder mandler