

Vejledning til Møllekroens BRUNCH 2025

10-14 pers

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

- Scrambled eggs**
varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 12-15 minutter
lad stanniolen være på under opvarmningen

- Brunchpølser**
varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 12-15 minutter

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

- Gratineret zucchini**
varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 12-15 minutter

- Mini bruschetta med bagt Marquis**
Kan lunes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 8-10 minutter

- Åben fransk toast**
varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 10-12 minutter

- Leverpostej**
varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 12-15 minutter

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

Allergener for ”Brunch”

Disse ting indeholder GLUTEN:

Gratineret zucchini
Havregranola
Bruschetta
Æblesnurrer
Boller, rugbrød, knækbrød

Hvis der er tilkøbt:

Åben fransk toast
Leverpostej
Croissant
Pandekager
Brunsviger

Disse ting indeholder mælkeprodukter:

Scrambled eggs
Skaldyrssalat
Gratineret zucchini
Oste
Græsk yoghurt
Mini bruschetta med bagt Marquis
Æblesnurrer
Smør
Boller (enkelte af bollerne kan indeholde smør eller mælk) (spørg os)

Hvis der er tilkøbt:

Åben fransk toast
Leverpostej
Croissant
Pandekager
Brunsviger

Disse ting indeholder NØDDER/MANDLER/FRØ/NØD:

Hjemmesylt ved oste kan indeholde nødder
Mini bruschetta med bagt Marquis indeholder pecannødder
Æblesnurrer
Kan være nødder, mandler, frø i boller, rugbrød og knækbrød (spørg os)

Hvis der er tilkøbt:

Åben fransk toast, indeholder mandler og sennep
Pandekager kommer der hasselnødder til (kommer dog a part)