**Buffet Køkkenet**



**Varmevejledning for**

**Den traditionelle julefrokost**

*Start med at tænde ovnen på 180°, så den er forvarm.*

* Små fiskefileter varmes i ca 10 min.
* Leverpostej m/bacon og svampe varmes i ca 15-20 min.

* Hjemmelavede frikadeller varmes i ca 15-20 min.
* Rødkålen varmes i ca 15-20 min **med stanniol over** – eller et par min. i mikroovn
* Medister varmes i ca 15-20 min
* Surdejsbrødet varmes i ca. 10-15 minutter.
* Butterdejsstick varmes i ca 4-5 min

Husk at tjekke, at alt er gennemvarmt inden servering!

Hvis der skulle være nogen tvivl, fejl eller mangler så kontakt os straks på 51 82 49 05.

***Tilvalg til julefrokosten:***

* *Tarteletskallen varmes i ca 3-5 min*
* *Kylling i asparges varmes i ca 15 min*
* *Let røget svinekam varmes i ca 15-20 min*