

Vejledning til Påskebuffet (leveret varm)

→ **VIGTIGT:** Retterne stilles køligt.

→ Varmetider er kun cirka-tider. Husk altid en forvarmet ovn 180 grader!

Forret. (markeret med GUL)

Hvide sild med hjemmelavet æble/karrysalat.

Æg, tomat, kryddermayo og karse

Paneret rødspættefilet med grov remoulade og citron.

Glaseret laks med dijon og farin på flødestuved spinat

Tartelet med høns i asparges

Groft rugbrød, specialbrød og smør.

→ **Brødet skal varmes 10-15 min. ved 180 grader, til det er gennemvarmt og sprødt.**

→ **Tarteletskaller og fiskefilet lunes 7 min. Ved 180 grader.**

→ **Tarteletfyld er i termokassen**

Hovedretter (markeret med ORANGE) kommer i termokassen

Grillet kalvetyksteg med glaserede rødløg

→ **Kalvetyksteg skæres i skiver og anrettes på et fad med de glaserede løg.**

Kyllingebryst, pesto, bacon, saute af forårsgrønt.

→ **Kyllingebryst skæres i skiver og anrettes på et fad sammen med saute af forårsgrønt.**

Gratinerede flødekartofler, med cheddar

→ **Klar til servering**

Kraftig skysauce med timian.

→ **Sauce skal koges op i egen gryde.**

Frisk salat med sæsonens grønt.

→ **Salat er klar til servering**

Dessert (er markeret med BLÅ)

2 gode oste fra Thise mejeri, hyben, nødder, hjemmebagte knækbrød.

Vaniljebund, citrus, små chokoladeæg og marengs

→ **Desserter skal pyntes med marengs**