

Vejledning til Brunch (leveret varm)

→ *VIGTIGT: Retterne stilles køligt,*

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

3 slags slagterpålæg med tilbehør

Brie og skæreost med sødt og sprødt

Røget laks

Yougurt, frisk frugt

Friskbagt mini wienerbrød

Grove boller

Rugbrød og smør.

→ **Er klar til servering**

Hjemmebagt brød

→ **Hjemmebagt brød varmes ca. 15 min ved 180 grader til det er gennemvarmt og sprødt.**

Lune retter (er i termokassen)

Lille omelet, bacon og små brunchpølser.

Lun leverpostej.

(serveres med champignon og bacon oven på leverpostej)

Grøntsagstærte

Små pandekager, Ahornsirup

→ **Er klar til servering**