

NYTÅRS BUFFET

Vejledning

**Tænd ovnen på 180 grader
- alle sorte bakker kan gå i ovnen**

Oksesteg med Nytårs krydderi

Sættes i ovnen i ca. 35 min.
Kernetemperatur 55 grader

Nytårsskinke med honning glasering

Sættes i ovnen i ca. 35 min.

Gyrosmarineret kalkunsteg

Sættes i ovnen i ca. 45 min.
Kernetemperatur 65 grader

Nytårs flødekartofler

Sættes i ovnen i ca. 35 min.

Kartofler vendt i cremet balsamico dressing

Klar til servering

Pastasalat Deluxe

Klar til servering

Amerikansk Coleslaw

Klar til servering

Hjemmebagt brød

Valgfrie forretter

Røget kyllingesalat i karrydressing

Klar til servering

Tunmousse

Klar til servering

Valgfrie desserter

Brownie

Klar til servering

Nytårs ostetallerken

Klar til servering

Valgfri natmad

Byg-selv sliders

Bollen lunes i ovnen

Kyllingfilet lunes i ovnen

Børnemenü

Kyllingespyd & hakkebøf

Lunes i ovnen ved 180 grader i 10 min.



Velbekomme og godt nytår

