

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 kyllingebryst

Sættes i ovnen i ca. 45 min.
Kernetemperatur 70-75° 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

Velbekomme og godt nytår

