

LØVBJERG

MAD UD AF HUSET



FISKEFILET M/REMOULADE OG CITRON

Fiskefilet varmes i ovn ved 180 grader i ca. 10 minutter. Ankommer i emballage klar til at stille i ovnen.



SILD M/KARRYSALAT OG LØG

Ankommer klar til anretning. Kan med fordel anrettes på egen sevice.



LEVERPOSTEJ M/BACON OG CHAMPIGNON

Leverpostej varmes i ovn ved 180 grader i ca. 20 minutter i vandbad. Ankommer i emballage klar til at stille i ovnen.



MØRBRADBØF M/SVAMPESAUCE OG SYLTEDE RØDLØG

Varmes i ovn ved 180 grader i ca 20 minutter. Ankommer i emballage klar til at stille i ovnen.



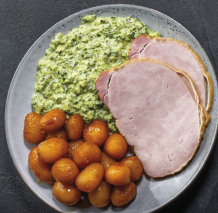
FRIKADELLER M/AGURK OG ASIER

Frikadeller varmes i ovn ved 180 grader i ca. 15 minutter. Ankommer i emballage klar til at stille i ovnen.



TARTELETTER M/HØNSEKØDSFYLD

Hønsekødsfyld varmes ved i en gryde med svag varme under omrøring. Tarteletter varmes 4-6 min. v/180 grader.



HAMBURGERRYG M/GRØNLANKÅL OG BRUNEDE KARTOFLER

Grønlangkål varmes i en gryde ved svag varme under omrøring. Hamburgerryg kan evt. lunes ca. 5 min. v/180 grader. Brunede kartofler varmes i ovn i 20 min. ved 180 grader, og skal omrøres 2-3 gange.



RIBBENSSTEG M/RØDKÅL

Ankommer klar til anretning. Rødkålen kan med fordel varmes i en gryde ved svag varme under omrøring. Kan med fordel anrettes på egen sevice.



SYLTE M/RØDBEDER OG SENNEP

Ankommer klar til anretning. Kan med fordel anrettes på egen sevice.



RØGET LAKS M/HVIDE ASPARGES OG DILD DRESSING

Ankommer klar til anretning. Kan med fordel anrettes på egen sevice.



RIS A LA MANDE M/KIRSEBÆRSAUCE

Ankommer klar til anretning. Kirsebærsaucen kan varmes i en gryde ved svag varme under omrøring. Kan med fordel anrettes på egen sevice.