

Julefrokost 2025

Sådan tilbereder
du dine retter:



Sylte m/rødbeder og sennep

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



Røget laks m/hvide asparges og dild dressing

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



Filet a la mørbrad m/svampesauce og syltede rødløg

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



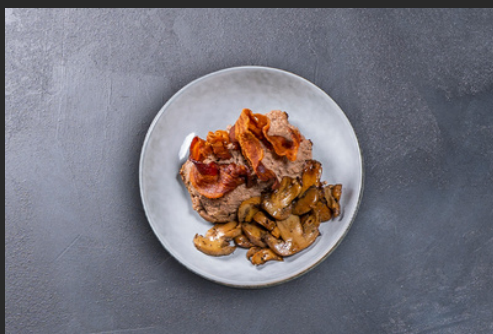
Tarteletter m/hønsekødsfyld

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



Sild m/karrysalat og løg

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



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.



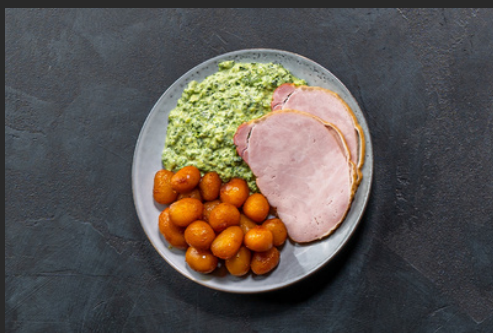
Ribbenssteg m/rødkål

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



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.



Hamburgerryg m/grønlankål og brunede kartofler

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



Frikadeller m/agurk og rødkål

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



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 service.