

Børnemenue nytår 2026

Sådan tilbereder du din
nytårsmenu til børn:

Alle retter anrettes på eget service



Forret:

Nachos og kylling blandes, ost drysses på. Varmes i ovn v. 180 °C, til osten er smeltet.

Serveres med salsa dip.



Hovedret:

Angus-bøffen steges på en pande ca. 5 min. på hver side.

Brioche bollen varmes i ovnen v. 180 °C i ca. 3 minutter.

Herefter samles burgeren.



Dessert:

Tages ud af fryseren, når det skal serveres.

Godt nytår!