

**LØVBJERG**

MAD UD AF HUSET



**JULEFROKOST**

**SÅDAN TILBEREDER OG  
ANRETTER DU DIN MENU**



# 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

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

Hønskødsfyld varmes ved svag varme i en gryde. Tarteletter varmes 4-6 min. v/180 grader.



## HAMBURGERRYG M/GRØNLANKÅL OG BRUNEDE KARTOFLER

Grønlangkål varmes i en gryde ved svag varme. 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.



## RIBBENSSTEG M/RØDKÅL

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



## SYLTE M/RØDBEDER OG SENNEP

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



## PANDEKAGER M/REJERSALAT



## RIS A LA MANDE M/KIRSEBÆRSAUCE

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