



**Julebuffeten kræver let tilberedning inden servering, se venligst nedenstående generelle vejledning:  
Ovntemperatur 180-200 grader**

- Fiskefilet lunes ca. 7-8 min, bedst på bageplade med bagepapir eller direkte i fadet
- Leverpostej lunes i ca. 30 min.
- Tarteletfyldet varmes til min. 75 grader ved svag varme i gryde. Tarteletter lunes ca. 3-4 min. i ovn. Tarteletterne anrettes på medsendte fad, drysses med friskhakket persille, pyntes med tomaterne og serveres straks.
- Frikadeller lunes ca. 10-12 min.
- Rødkål og grønlankål varmes i gryde til min. 75. grader og anrettes i medsendte skål
- Glaseret skinke lunes ca. 30-40 min, skæres i passende skiver og serveres straks
- Ribbensteg lunes ca. 30 min, evt. grill de sidste par minutter for at opnå sprød svær. Skæres i passende skiver og serveres straks
- Andebryst lunes ca. 20 min., skæres i passende skiver og serveres straks
- Grønsagstærter lunes i ovn ca. 30 min.
- Vegansk tilvalg lunes inden servering, ca. 6 min til falafel og ca. 10 min. til samosa og rösti

Oplysninger om allergener, kontakt venligst Apetit på 30204049

Velbekomme 😊

***Porcelæn, service, fade og de grønne transportkasser bedes venligst returneres til vores køkken 1 – 2 dage efter arrangementet...***

***Skulle du komme til en låst dør, så er der mulighed for at sætte servicen i det lille sorte skur ved gavlen der vender mod øst/Grenå***

Porcelæn service vaskes med sæbevand, tørres med tørt viskestykke og stilles i plastkasserne.

Stålfade vaskes med sæbevand, tørres med tørt viskestykke og stilles i plastkasserne.

Termokasser vaskes med sæbevand, tørres med rent viskestykke – Vigtigt: undgå venligst at sætte låget på kassen.

Vores grønne plastkasser er foldekasser – løft i det grå håndtag og fold de overskydende kasser sammen.

Apetit har adresse på Vestergade 45A, 8963 Auning. Indgang til køkkenet er i facaden hvor der står catering over vinduet.