

VEJLEDNING

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. 20-30 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 og medister lunes ca. 10-12 min.
- Rødkål, grønlankål og æble- løgkompot 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
- Tærter 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

RETURNERING AF KASSER OG SERVICE

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.

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.

Venlig hilsen og mange tak for bestillingen...

Michael Nielsen

Telefon 30 20 40 49