

## TILBEREDNINGSGVEJLEDNING

### BRUNCH MENU

Denne menu kræver ikke det store af jer i køkkenet, følger du disse anvisningerne, opnår du det bedste resultat.

Menuen er anrettet på mindre fade - nogle dele portionsanrettet. Det kolde er helt færdiganrettet ved levering. Skal blot pakkes ud og serveres.

#### DET KOLDE

- Yoghurt med bærkompot og hjemmelavet granola
- Vores koldrøgede Skagen laks med avokado og dild
- Dansk charcuterie fra OMHU med sylt, salt og sprødt
- 2 slags danske oste med henkogt frugt og knækbrød
- Hjemmelavede marmelader
- Hjemmelavet hasselnødde nutella
- Mini spandauer
- Salat af frisk grape, appelsin, ristede mandler og granatæble
- Friskbagte morgenstykker af vores koldhævede hvededej
- Friskbagt rugbrød

#### DET VARME

- Bagte øko hønseæg med tomat
- Ristede pølser fra egen slagter samt tatarsauce og friske urter
- Små pandekager med citrus og vanilje med sirup

#### VEJLEDNING

Ovnen forvarmes på varmluft 200°. Alle tilberedningstiderne er med udgangspunkt i en forvarmet ovn. Alle elementer varmes uden låg.

1. De bagte æg og de ristede pølser varmes i ovnen i ca. 8-10 min.
2. Varm pandekagerne i ca. 5 min.
3. Det hele anrettes på fade og serveres straks

**VELBEKOMME**