

JULEANRETNINGEN

VEJLEDNING

Juleanretningen og de tilvalgte retter kræver en let tilberedning inden servering. Følg venligst denne enkle vejledning for at opnå det bedste resultat.

OPVARMNING I OVN

Forvarm ovnen til 180–200 grader (almindelig ovnvarme).

- **Fiskefilet:** Lunes i ca. 7–8 min. Placeres bedst på en bageplade med bagepapir eller direkte i fadet.
- **Frikadeller:** Lunes i ca. 10–12 min.
- **Andebryst:** Lunes i ca. 20 min. Skæres derefter i passende skiver og serveres straks.
- **Leverpostej:** Lunes i ca. 20–30 min.
- **Tærter:** Lunes i ovnen i ca. 30 min.
- **Glaseret skinke:** Lunes i ca. 30–40 min. Skæres i passende skiver og serveres straks.
- **Vegansk tilvalg:** Lunes inden servering. Ca. 6 min. for falafel og ca. 10 min. for samosa og rösti.

OPVARMNING I GRYDE

- **Tarteletter:** Tarteletfyldet varmes i en gryde ved svag varme til mindst 75 grader. Tarteletskallerne lunes i ovnen i ca. 3–4 min. Anret skallerne på det medsendte fad, kom fyldet i, og drys med friskhakked persille. Pynt med tomater og server straks.
- **Tilbehør (rødkål og grønlangkål):** Varmes i en gryde til mindst 75 grader og anrettes i de medsendte skåle.

For oplysninger om allergener, kontakt venligst Appetit på tlf. 30 20 40 49.

RETURNERING AF KASSER OG SERVICE

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

RENGØRING FØR RETURNERING:

- **Porcelæn og service:** Vaskes med sæbevand, tørres med et tørt viskestykke og placeres i plastkasserne.
- **Stålfade:** Vaskes med sæbevand, tørres med et tørt viskestykke og placeres i plastkasserne.
- **Grønne plastkasser:** Dette er foldekasser. Du folder dem nemt sammen ved at løfte i det grå håndtag.

LEVERING:

- **Adresse:** Appetit, Vestergade 45A, 8963 Auning.
- **Indgang:** Benyt indgangen i facaden, hvor der står "Catering" over vinduet.
- **Ved lukket dør:** Hvis du møder en låst dør, kan du roligt sætte servicen i det lille, sorte skur ved gavlen (mod øst/Grenå).