**Buffet Køkkenet**

Favoritten :

**Forret:**

* Fiskeanretning (flot anrettet i portionsglas– med mindre andet er aftalt)

**Buffet:**

* Lille løgtærte
* Kyllingebryst på bund af auberginekompot (varm)
* Kalvetykstegsfilet med krydderurtegrønt (serveres kold)
* Små hjemmelavede frikadeller
* Smørstegte kartofler
* Fetadressing og purløg
* Bulgursalat med fintsnittede grøntsager.
* Årstidens salat
* Den lækre pastasalat med forskelligt grønt efter årstiden bla. danske svampe, rucola, chili cheddar og ristede solsikkekerner.
* Hjemmebagt brød (hvis tilkøbt)

​

**Dessert:**

* Gulerodskage med flødeostecreme med nøddedrys.

Eller Brownie med frisk creme og frugt hvis det er tilkøbt.

**Varme vejledning for favoritten:**

***Hvis der er aftalt at maden er varmet for jer, Springer i selvfølgelig varmevejledningen over.***

*Start med at tænd ovnen på 180°, så den er forvarm.*

* *Løg tærten* varmes i ca. 10-15 minutter.
* *Kyllingebryst i fad på bund af auberginekompot* varmes i ca. 20-25 minutter.
* *Frikadeller* varmes i ca. 15-20 minutter.
* *Smørstegte kartofler* varmes i ca. 15-20 minutter.
* *Brødet* varmes i ca. 10-15 minutter. Kuvertbrød varmes i 3-5 minutter, hvis dette er en del af din buffet.

Husk og tjek at alt er gennemvarmet inden servering!

Hvis der skulle være nogen tvivl, fejl eller mangler så kontakt os straks på 55 77 84 20.