**Buffet Køkkenet**

**Tapas brunch:**

* Slagterens gode brunch pølser

​

* Sprødstegt bacon
* Scrambled æg fra friske æg – leveres altid varm.

​

* Den Italiensk inspireret hjemmelavet tomatsuppe
med et salsa twist (små glas medfølger). *Serveres varm!*

​

* Franske mini løgtærter
* Italiensk inspireret pølsefad
* Laksesalat med pasta, tomatpesto, rucola, tomater og æg
* Ostefad med økologisk kornblomst, brie og en god skæreost
* Frugt i mundrette stykker
* Pandekager med hjemmelavet marmelade
* Blandet mini wienerbrød heriblandt snegle, croissant, tebirkes og hjemmebagt muffins.
* Hjemmebagt brød bestående af boller og rugbrød

**Varme vejledning for tapas brunch:**

***Hvis der er aftalt at maden er varmet for jer, sætter i den bare på bordet og springer varmevejledningen over.***

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

* Slagterens gode brunch pølser varmes i ca. 10 min.

​

* Sprødstegt bacon varmes i ca. 2-5 min., hold øje med det ikke for får meget!
* Scrambled æg (er varmet for jer)

​

* Den Italiensk inspireret hjemmelavet tomatsuppe
med et salsa twist, varmes i gryde og serveres i de små glas.

​

* Franske mini løgtærter varmes i ca. 15 min.
* Pandekager varmes **med stanniol over**, i ca. 15-20 min.
* Boller varmes i ca. 5-7 minutter, brød varmes i ca. 10 minutter.

*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.*