**Buffet Køkkenet**

**Menu beskrivelse for spansk tapas buffet:**

* Salat nicoise *med tun, grønne bønner, artiskokker, tomat, æg og grillede peperfrugter*
* Kæmperejer *marineret med chili og hvidløg på årstidens salatbund*
* Serranoskinke *med ananas, mango og melon i vaniliesirup*
* Unghanebryst *lagt på auberginekompot pyntet med sofritostegte bananløg, chorizopølse og friske romarinstilke*
* Små krabbe/reje tærter *med dild*
* Små bagte kartofler *med aiolidressing*
* Spinat rulle *med lakse- & svampefyld*
* Hjemmebagt brød

 **Tilvalg - hvis i har tilkøbt dette:**

***Kød:***

Helstegt lammekølle *med youghurtdip*

eller kalvekylotte *med hvidløg og græskarcreme*

***OBS: både yoghurtdip og græskarcreme er kolde dips og skal ikke opvarmes!***

***Dessert:***

Tapas tallerken *med flødebolle, pandekage med citronmousse og chokolade brownie*

**Buffet Køkkenet**

**Varme vejledning for spansk tapas buffet:**

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

* ’’Unghanebryst på bund af sauce’’ ***varmes*** i ca. 20 minutter
* Krabbe- rejetærten varmes i ca. 10 minutter
* Kartoflerne 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.

***Tilvalg – hvis der er valgt kalveculotte eller lammekølle:***

* Kalveculotte eller kalveculotte varmes i 20-25 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.