**Buffet Køkkenet**

**Varme vejledning for efterårets vinter grilltilbehørs buffet:**

*BEMÆRK: Hvis vi har aftalt maden skal leveres varm, så spring det sidste afsnit over, omhandlende opvarmning af menu.*

* *Bearnaise Aioli* skal ***IKKE*** varmes – men serveres kold. Meget vigtigt, da den ikke kan tåle opvarmning!

***Bemærk: Bearnaise aioli følger kun med til ovnbagte kartofler.***

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

* Hvis i har valgt *små ovnbagte kartofler, kartoffelroulade, flødebagte kartofler* varmes de i ca. 15-20 minutter.

*Pommes Anna* varmes i ca. 10-15 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.

**Menu:**

* Tabouleh med hele hvedekerner, bulgur, kikærter, snackpeber, mynte pyntet med nødder og granatæble.
* Pastasalat med danske lokale svampe, broccoli, grillet peberfrugt pyntet med chili cheddar og*solsikkekerner.*
* Cremet rødbede/hvidkåls salat

*med peberrod og ristede græskarkerner.*

* Grønkålssalsa (den populære) toppet *med letpisket fløde og nødder*

**Valgmuligheder: (i har valgt to slags af nedenstående som hører til buffeten)**

1) - Små ovnbagte kartofler *med   
 -* Bearnaiseaioli

2) Kartoffelroulade *med pesto.*

3) Flødebagte kartofler *med savoykål, svampe og salvie.*

4) Pommes Anna kartofler

​

* Hjemmebagt Brød