

**Buffet Køkkenet**

## **Menu beskrivelse for Den italienske festbuffet**

**Fad med traditionelle antipasti**

Består af div. lækre pølser (italiensk inspireret og fra den lokale slagter), kyllingelevermousse, gode oliven, ost og skål med dagens ”dip”

​

Råmarineret okseinderlår med gorgonzolacreme

Pæresalat med parmaskinke, friske luksusdadler og parmesanflager

Årstidens italienske salat.

**I har valgt én af følgende to kartoffelretter:**

* Små smørstegte kartofler hertil aioli
* Italiensk kartoffelsalat marineret med rødvinseddike og toppet med årstidens krydderurter

​

**I har valgt én af følgende to kødretter:**

* Unghanebryst i marsalasauce pyntet med sofritoløg og salvie
* Vitello tonnato (koldskåret kalvetykstegsfilet med tunsauce, citrus og årstidens urter)

​

**I har valgt én af følgende to desserter:**

* Panna cotta (portionsanrettet)
* Klassisk tiramisu med mascarpone

​

Hjemmebagt brød (kunne tilkøbes for 10 kr. pr. kuvert)



**Buffet Køkkenet**

**Varme vejledning for Den Italienske festbuffet:**

Denne vejledning kan bruges hvis vi har aftalt at i selv varmer maden.

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

* De små smørstegte kartofler varmes i 15-20 min (aiolien skal spises KOLD og SKAL IKKE VARMES)
* Unghanebryst i masalasovs varmes i 20-25 min
* Det hjemmebagte brød varmes i 10-15 min

***Husk at tjekke at alt er gennemvarmt inden servering!***

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