**Buffet Køkkenet**

**Menu beskrivelse for vildt buffet:**

* Hvidvinsdampet laks lagt på bund af fintsnittet blandet salat, toppet med rogn & årstidens urter.*Hertil serveres lun porrecreme.*
* Kalvetykstegsfilet stegt som vildt #
* Waldorfsalat med et twist.
* Røget rådyrkølle med tyttebær.
* Cremet rødbede/hvidkålssalat med et strejf peberrod toppet med wasabinødder.

​

* Årstidens salat
* Bagte rodfrugter vendt i honning, citronskal toppet rucola og parmasanflager.
* Evt. hjemmebagt koldthævet Brød

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

1) Flødebagte kartofler *med savojkål, svampe og salvie*

*2) Kartoffelroulade* *med grøn pesto og vildtsovs*

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

1) Hjemmelavet ostekage med solbær (portions anrettet i glas lige til at sætte på bordet!)

2) Hjemmelavet vaniljeis *med valnødder, belgisk chokolade, makroner og et strejf af portvin*

**Buffet Køkkenet**

**Varme vejledning for vildtbuffet:**

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

*Start med at tænde ovnen på 200°, så den er forvarm.*

* Porrecreme varmes i fad hvis i har modtaget den i fad. Har i modtaget den i plastic beholder, skal i varme den i gryde.
* Kalvetykstegen varmes **i 20 minutter**, medmindre vi har aftalt at den er leveret varmet – for så er den selvfølgelig varm.
* Kartoflerne varmes i ca. 20-25 minutter

(Hvis i har valgt kartoffelroulade, følger der sauce med, den varmes i gryde)

* Brødet varmes i ca. 10 minutter. Kuvertbrød varmes i 3-5 minutter, hvis dette er en del af din buffet.
* Tag gerne isen ud af fryseren ca. 30 min inden i skal spise den.

***Husk og tjek at alt er gennemvarmt inden servering!***

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