

**Varme- & anretteseddel til konfirmations buffet 2023**

Sedlen indeholder **alle** valgmuligheder fra konfirmationsmenuen. Vær derfor opmærksom på, at det *ikke er* alle emner/retter man får med. Venligst tjek jeres ordre for hvad I har bestilt.

* Varme informationerne er *vejledende*, da der er forskel fra ovn til ovn!
* Vær altid opmærksom på at retten er minimum +75. Tjek evt. med stegetermometer.
* Start med at varme i god tid - først kød, derefter kartofler, maden kan sagtens tåle at stå i varmekasserne et par timer.
* **Har I spørgsmål eller have opdaget en fejl, ring da hurtigst muligt på 51824904.**

*Et billede, der indeholder plade, mad, bord, tallerken

Automatisk genereret beskrivelse***Forret:**

**Tomatsuppe:**

Varmes op til kogepunktet i en gryde

Pyntes med en skefuld creme fraiche

og toppes med grønne urter

Et billede, der indeholder plade, mad, tallerken, plante

Automatisk genereret beskrivelse

**Tarteletter med høns i asparges:**

Lun tarteletterne i ovnen: 5 min ved 180 med stanniol over

Lun høns i asparges i ovnen: 20-30 min ved 180° hvis det ankommer i fad

(eller i gryde til 75 hvis fyldet ankommer i spande).

* Anret tarteletterne på tallerken eller fade og fyld tarteletterne op.
* Pyntes med frisk grønt på toppen.



**Laksesymfoni:**

Kommer anrettet i portionsglas, lige til at sætte på bordet.

Lun kuvertbrød i ovnen: 3-5 min. ved 180.



**Cremet tunmousse**:

Kommer anrettet i portionsglas, lige til at sætte på bordet.

Kuvertbrød lunes i ovnen i ca. 3-5 minutter ved 180

**Buffet:**

**Salater**: Tag filmen af☺ Benyt langskaftet tagtøj.

**Kød:**

*Har man bestilt VARM kalvetyksteg eller varm letrøget svinekam:*Kødet ankommer enten varm i varmekasse, klar til at blive skåret ud eller også ankommer det i ildfaste fade, hvor I selv skal varme det i 20 minutter ved 200

* Kyllingebryst varmes 25-30 min. ved 180
* Frikadeller varmes 20 min. ved 180
* Glaseret skinke varmes 25 min. ved 180 *med stanniol over*!

**Sovs og aioli:**

* Sovsen varmes i gryde!
* OBS!! Bearnaiseaioli *MÅ IKKE* varmes, men skal serveres kold og er klar til servering!

**Kartofler:**

* Flødekartofler varmes i 25-30 min. ved 180
* Små smørstegte kartofler varmes i 25 min. ved 180
* Kartoffelroulade varmes i 20 min. ved 200

**Hjemmebagt surdejsbrød (tilvalg):** Varmes i ovnen ved 180° i ca. 10 min

**Dessert 1:**

Tag pandekagerne ud af posen, og læg dem i et ovnfast fad eller en bradepande. Kom godt med stanniol over, da pandekagerne ellers vil blive tørre! Varm dem i 15-20 min. ved 180

* Isen tages direkte ud af fryseren, og derefter ud af formen og sættes

på tallerkenen.

* Læg jordbær på tallerkenen.
* Sæt flødebolle på tallerkenen.
* Læg den lune pandekage på tallerkenen.

**Dessert 2*:***

Rabarbertærten lunes i ovnen i ca 10 min – (men kan også spises kold)

Resten af elementerne:

portionsglas med panna cotta, flødebolle og mini-romkugle

sættes på tallerkenen sammen med den lune rabarbertærte.

** Velbekomme og rigtig god fest!**

**OBS. Brug ikke trailer når du returnerer vores service – det går i stykker.**