**Buffet Køkkenet**



**Varmevejledning for vildtbuffet**

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

* Porrecreme varmes i ca 10-15 min i ovnen i fad (hvis i har modtaget den i fad).

Har i modtaget den i plastic beholder, skal den hældes over i en gryde og varmes.

* Kalvetykstegen varmes i ca 20 min,

(medmindre vi har aftalt at den er leveret varmet – for så er den selvfølgelig varm).

* Flødekartoflerne varmes i ca. 20-25 min

Kartoffelrouladen varmes i ca 20-30 min

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

- Bagte rodfrugter vendt i honning og citronskal toppet med rucola og parmesanflager. (KOLD)

* Brødet varmes i ca. 10 minutter. Kuvertbrød varmes i 3-5 minutter
* Tag gerne isen ud af fryseren ca. 30 min inden i skal spise den.

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

***Hvis der skulle være nogen tvivl, fejl eller mangler så kontakt os straks på 51 82 49 05.***