**Buffet Køkkenet**



**Varmevejledning for Dagens Sommergrill tilbehør**

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

​

* De **små ovnbagte kartofler** varmes i ovn i ca. 20-25 min.

**Flødekartoflerne** varmes i ovn i ca. 25-30 min.

* *Brødet* varmes i ca. 10-15 minutter. Kuvertbrød varmes i 3-5 minutter, hvis dette er en del af din buffet.
* *Bearnaise Aioli* skal ***IKKE*** varmes – men serveres kold. Meget vigtigt, da den ikke kan tåle opvarmning!

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

**Tilvalg:**

**Glaseret skinke** varmes i ovn **med stanniol** i ca 25 min

**Kalvetyksteg – hel steg** varmes i ovn i ca 20 min (her gerne v/200°)

**Kylling på bund af ratatouille** varmes i ovn i ca 25 min

**Vegetariske deller** varmes i ovn i ca 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 51 82 49 05.