

Vejledning til Luksusbuffet (leveret varm)

→ **VIGTIGT:** Retterne stilles køligt. Isen sættes på frost

→ Varmetider er kun cirka-tider. Husk altid en forvarmet ovn 180 grader!

Forret. (markeret med GUL)

Ristede jomfruhummerhaler, marineret grønt og spæde salater
(kommer anrettet i portionsglas)

Marineret hellefisk med koriander og lime på sprøde salater.

Letrøget perlehøne med soufflé, røde æbler og mild hvidløg.

Røget okse fra fanøslagteren, bagt tomat, blød mozzarella, pesto.

Brødbuffet, pesto, pisket smør

→ **Brødet skal varmes 10-15 min. ved 180 grader, til det er gennemvarmt og sprødt**

Hovedretter (markeret med ORANGE)

Kornfodret luksus oksefilet, mild hvidløg, havsalt

Rosa stegt andebryst med balsamico og orange.

→ **kødet skal skæres og anrettes på egne fade inden servering**

Pommes anna med brunet smør og friske urter.

→ **Skal anrettes på egne fade inden servering**

Bagte rodfrugter med sesam og citronolie.

→ **Anrettes på fadet ved siden af kødet inden servering**

Bøgehatte og porre i butterdej.

→ **skal anrettes på egne fade inden servering**

Kraftig skysauce med timian.

→ **Sauce skal koges op i egen gryde.**

Grøn salat med frugt, grønt og bær.

→ **Salat er klar til servering**

Dessert (er markeret med BLÅ)

Bagt cheesecake, glaseret ananas.

Mørk chokotærte med sorbet og tuille.

Panna cotta med mango og marengs (anrettet i portionsglas)

Iskage med flydende karamel og syltede frugter i vanilje.

→ **Desserter er klar til servering kommer anrettet**

→ **Iskagen skal op af fryser 30 min. før servering.**