

995:-
(3-5 pers)



Boka senast fre kväll
Hämta lör eftermiddag

Brunchbuffé för avhämtning 2020

Buffén som är beräknad för 3-5 pers består utav kalla och varma rätter samt ett litet urval desserter. Ni värmer själva de varma rätterna och bakar färdigt brödet hemma.

Innehåll

Kalla rätter

Inlagd sill
Senapssill
Skagen på kavring
Gravad lax med hovmästarsås
Örtmarinerade oliver
Västerbottenpaj
Sallad med vårprimörer
Ägghalvor med fyllning
Lufttorkad skinka
Surdegsbröd m. smör

Varma rätter

Dillkokt potatis
Värdshusets köttbullar m. rårörda lingon
Veganska baljväxtbiffar
Janssons frestelse

Desserter

Äppelpaj m. vaniljsås
Morotskaka
Havrebollar

Förberedelser & Tillagning

Buffén levereras på engångsmaterial så dukning och uppläggning på serveringsfat och i skålar efter eget tycke och ambition.

Ugnen värms till 225°C och sedan bakas bröden färdigt på några minuter i mitten av ugnen till önskad färg. Under tiden åker potatisen ner i en stekpanna och rullas med lite matfett på medelvärm. Bröden får ligga kvar på plåten ytterligare någon minut och Västerbottenpajen ställs in i ugnen med öppen lucka medan värmen sänks till 150°C. Pajen ska bara hinna bli småljummen(1-2 min).

Dags att sitta till bords och börja njuta men först ställs veganbiffar, köttbullar och Janssons frestelse in i ugnen. Täck gärna över Janssons frestelse med ugnsfolie. Titta till det varma och rör runt efter 10min samt ta bort ev folie och låt det gå ytterligare ca 5-10min innan även det varma är färdigt att dukas fram.

Smaklig måltid!