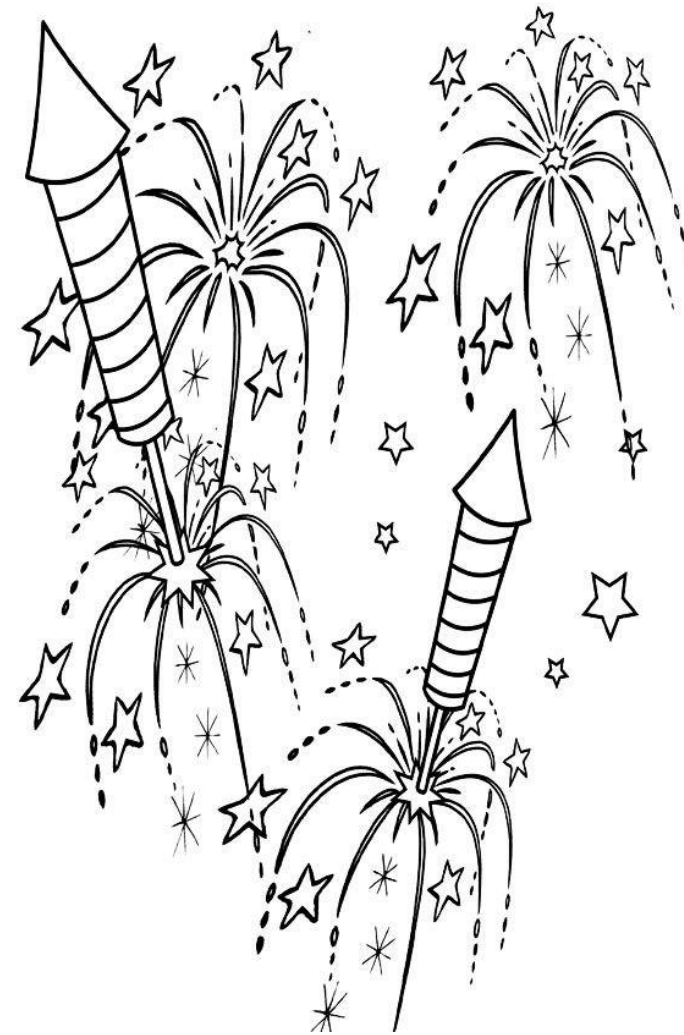


kreativ
catering

**BARNAS
NYTTÅRSKASSE**



Send inn tegningen din til eat@kreativcatering.no innen
4.januar og vær med i trekningen på nyttårskasse til 4
personer 31.12.2022

BARNEMENY:

Klassisk 120g hamburger
med biffomat, sylteagurk, isbergsalat og hamburgerdressing.
Ovnsbakte småpoteter og ketchup

*

Sjokolademousse med salt karamell
Fulgt av frysetørkede bringebær, krystallisert hvit sjokolade og oxalis



SLIK GJØR DU:

Les gjennom hele beskrivelsen før du begynner!

HOVEDRETT:

*Begynn med å sette stekeovnen på 200 grader varmluft.
20 minutter før servering av hovedrett setter du inn i ovnen formen med poteter
og hamburger **uten** lokk.
Deretter monterer du burgeren som ønsket med tomat, sylteagurk, ketchup,
hamburgerdressing og salat.*

DESSERT:

*Desserten er nesten ferdig anrettet i glass og skal bare toppes med frysetørkede
bringebær, krystallisert hvit sjokolade og oxalis. Godt nyttår!*

MATSIKKERHET:

Nyttårskasse levert fra Kreativ catering er beregnet for bespisning nyttårsaften 2021, og må oppbevares kjølig. Uten kjøleoppbevaring bør maten spises senest 2 timer etter at maten er tatt ut av kassene. Kreativ Catering anbefaler i tråd med Mattilsynet at maten kastes hvis den har stått fremme i 2 timer eller mer. Kreativ Catering står ikke ansvarlig for oppbevaring og håndtering av maten etter avhending.