

TIL KØKKENPERSONALE Vejledning til sommerbuffet

LÆS VENLIGST DENNE BESKRIVELSE IGENNEM SOM DET FØRSTE

FORRET:

- Brød varmes i forvarmet ovn ved 175 grader 8-10 minutter, efter opvarmning bør brød hvile i 5 minutter inden de skæres ud

HOVEDRET:

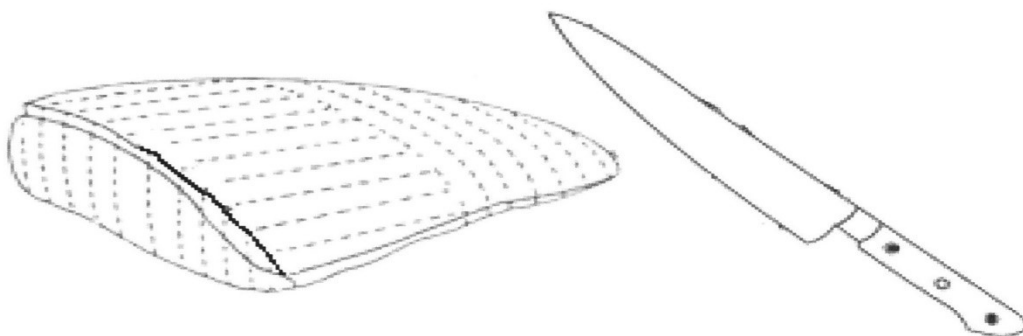
- Luk **IKKE** termokassen op før der skal spises hovedret, alt kød og nye kartofler er varm i termokassen.
- (Der står beskrevet oven på termokassen, hvad der er i den)
Sæt gerne salaterne på køl hvis muligt. (Det er dog mere vigtigt, at desserterne kommer på køl, hvis der ikke er plads nok)
- Sauce varmes i gryde ved svag varme.
Åben først termokasse, når alle salater er sat på buffeten.
Vi anbefaler, at kødet lægges op på et skærebræt og kødet udskæres ved buffeten, da det virker mere indbydende og holder sig bedre varmt. Tag ikke alt op af termokassen fra starten men kun lidt hen af vejen, da det holder sig bedre varmt i termokassen. (hvis man alligevel vælger at skære kødet op i køkkenet, så er det vigtigt kun at skære lidt kød op ad gangen, da det hurtigt bliver koldt inden alle gæster har været ved buffeten.)
Udskæring af kalveculotten ses nederst på siden

DESSERT:

- Desserten sættes i køleskab ved modtagelse. Husk at fjerne pindende i kagerne inden servering.
- Hvis is er tilvalgt, skal den i fryseren ved modtagelsen og tages op ca 15 minutter før spisning

Vejledning for udskæring af culotte (vigtigt skær tynde skiver)

Begynd med at skære fra den spidse ende, halvvejs igennem vendes stegen og skæres modsat. Vigtigt: Skær tynde skiver



ALLEGENER

Disse ting indeholder GLUTEN:

FORRET:

Puylinser kan indeholde spor af gluten

Brød

HOVEDRET:

Kalvesky

Ristede boghvede ved blomkålsrudite

Tortellini

Edamamebønner kan indeholde spor af gluten

DESSERT:

Begge kager

(Knækbrød hvis der er tilkøbt ost)

Disse ting indeholder LAKTOSE OG MÆLKEPROTEIN

FORRET:

Lind rygeost (kommer dog a part)

HOVEDRET:

Nye kartofler kogt med smør

Hytteost ved blomkålsrudite

Tortellini og dildkrone

DESSERT:

Hele desserten

Disse ting indeholder NØDDER/MANDLER/FRØ/KERNER:

FORRET:

Solsikkekerner i brød

DESSERT:

Mandler i begge kager

(Hvis der er tilkøbt ost, syltede nødder, knækbrød kan indeholde frø, kerner og nødder)