

# TIL KØKKENPERSONALE

## Vejledning til Syrenbuffet

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, alle stege 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)
- Tarte flambee varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 12-15 minutter.
- Kalveskysauce varmes i gryde ved svag varme.

Åben først termokassen med kød og kartoffel, 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 kød og kartoffel 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.)

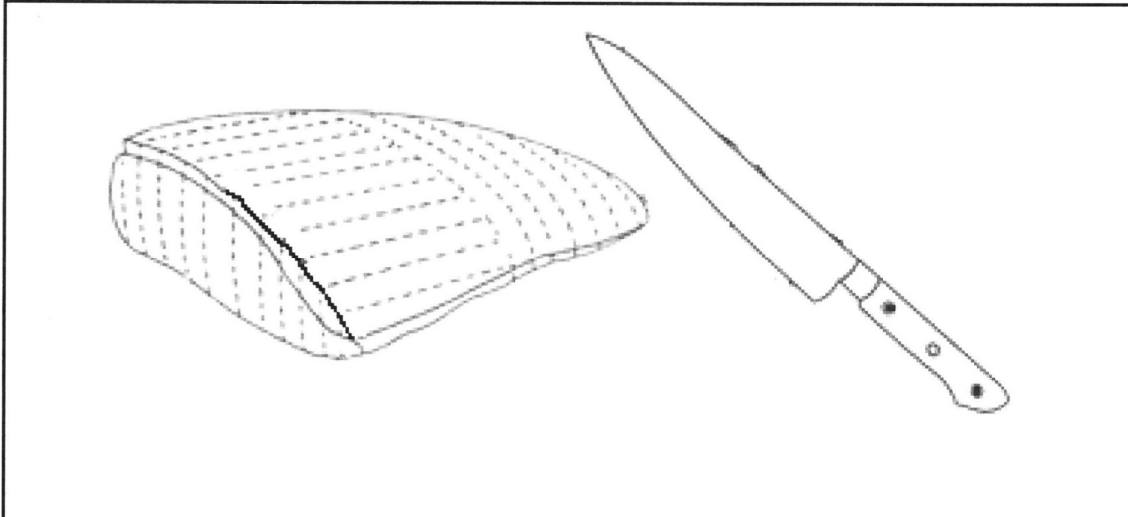
Vejledning til udskæring af kalveculotten på bagsiden (vigtigt skær tynde skiver)  
Kylling skæres ud i 3-4 stk pr. bryst

### DESSERT:

- Desserten sættes i køleskab ved modtagelse. Husk at fjerne pindende i kagerne inden servering.
- Isen lægges i fryser ved modtagelse  
Isen tags ud af fryser ca. 15 min. før

## Vejledning for udkæring af culotte

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



### Allergener for "Syrenbuffet"

Disse **ng** indeholder **GLUTEN**:

FORRET:

mungbønner kan indeholde spor af gluten

Begge brød

(Brusche **a**, hvis det er **lkøbt**)

HOVEDRET:

Kalvesky

Tarte flambée

DESSERT:

Mandelkammerjunker

valnøddedecookies

(Knækbrød hvis der er **lkøbt** ost)

Disse **ng** indeholder **LAKTOSE/MÆLKEPRODUKTER**:

FORRET:

Rygeostcreme

Ostebaguetes

(Brusche **a**, hvis det er **lkøbt**)

HOVEDRET:

Løvs **kke** kogte kartofler

Festaost

Tarte flambée

DESSERT:

Hele desserten

Disse **ng** indeholder **NØDDER/MANDLER/FRØ/KERNER**:

HOVEDRET:

Fennikelfrø på kalv

Sennep i kartoffelsalat

Solsikkekerner ved blomkålssalat

DESSERT:

Mandler kammerjunkerbund

Valnødder i cookies

Mandler og sesam i rødgørdscompot

(Hvis der er **lkøbt** ost, knækbrød kan indeholde frø, kerner og nødder)