

# TIL KØKKENPERSONALE Vejledning til Jubilæumsbuffet

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 cocottekartoffel 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)
- Kartoffelrøsti med duchesse varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 15-20 minutter.
- Brød varmes i forvarmet ovn ved 175 grader 8-10 minutter, efter opvarmning bør brød hvile i 5 minutter inden de skæres ud.
- Sauce 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.)

## DESSERT:

- Desserten sættes i køleskab ved modtagelse. Husk at fjerne pindende i kagerne inden servering.
- Saltet karamel is med feuilletine sættes i fryser og tages ud 10-15 minutter før servering

## ALLEGENER

### Disse ting indeholder GLUTEN:

#### FORRET:

Fransk landpostej

Brødcroutons til kylling (kommer dog a part)

Brød

#### HOVEDRET:

Bønnesalat i tabbouleh med rispasta og spidskål

Saucen

Brød

#### DESSERT:

Alt dessert, undtaget chokoladekagen og frugten  
(Knækbrød hvis der er tilkøbt ost)

### Disse ting indeholder LAKTOSE OG MÆLKEPROTEIN

#### FORRET:

Skaldyrssalaten

Fransk landpostej

syrnet sauce verte ved kyllingen

#### HOVEDRET:

Cocottekartoffel

Kartoffelrösti herpå duchesse

Feta ved tomattalaten

Æbletatziki

Brød

#### DESSERT:

Alt dessert, undtaget frugten

### Disse ting indeholder NØDDER/MANDLER/FRØ/KERNER:

#### FORRET:

Der er ikke nødder i forretten

#### HOVEDRET:

Der er ikke nødder i forretten

#### DESSERT:

Chokoladekage indeholder marcipan

Mandelbund indeholder mandler

Toscatærte indeholder mange forskellige typer nødder

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