

TIL KØKKENPERSONALE Vejledning til Krokusbuffet

LÆS VENLIGST DENNE BESKRIVELSE IGENNEM SOM DET FØRSTE

FORRET:

- Sæsonens hvide fisk varmes i forvarmet ovn ved 175 grader 18-20 minutter
- Falafelkugler varmes i forvarmet ovn ved 175 grader 8-10 minutter
- Brød varmes i forvarmet ovn ved 175 grader 8-10 minutter, efter opvarmning bør brød hvile i 5 minutter inden de skæres ud

HOVEDRET:

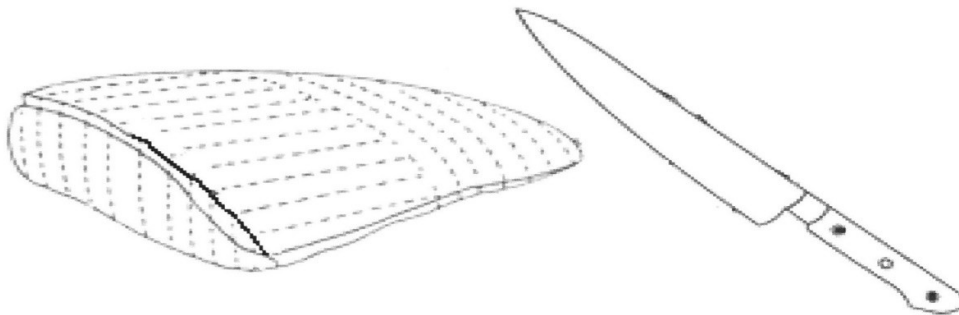
- Luk **IKKE** termokassen op før der skal spises hovedret, alt kød, knuste kartofler og cannelloni er varm i termokassen.
- (Der står beskrevet oven på termokassen, hvad der er i den)
Sæt gerne salaterne på køl hvis muligt. (Det er dog mere vigtigt, at desserterne kommer på køl, hvis der ikke er plads nok)
- Kartoffelroulade varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 15-20 minutter.
- 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. (svinekæben skal ikke skæres ud) 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:

Sæsonens hvide fisk i dild beurre blanc

Falafelkugler

Brød

(brødcroustons, hvis der er tilkøbt kylling, kommer dog af part)

HOVEDRET:

Sauce espagnole

Saucen ved svinekøber

Cannelloni

DESSERT:

Begge kager

(Knækbrød hvis der er tilkøbt ost)

(isen indeholder gluten hvis den er tilkøbt)

Disse ting indeholder LAKTOSE OG MÆLKEPROTEIN

FORRET:

Sæsonens hvide fisk i dild beurre blanc

Fetacreme (kommer dog a part)

Sauce verte ved kylling (hvis de er tilkøbt)

HOVEDRET:

Kartoffelroulade

Knuste kartofler

Cannelloni

DESSERT:

Hele desserten

Disse ting indeholder NØDDER/MANDLER/FRØ/KERNER:

FORRET:

Sennep i vinaigrette

Kerner i fuldkornsbaguettes

HOVEDRET:

Hasselnød ved knuste kartofler

DESSERT:

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