

TIL KØKKENPERSONALE

Vejledning til forårs- & Konfirmationsbuffet

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 gratineret kartoffel i 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).
- Mormor dressing omrøres, hældes over salaten og herefter drysses de saltede kerner over.
- Ovnbagte kartofler varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 25 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.)

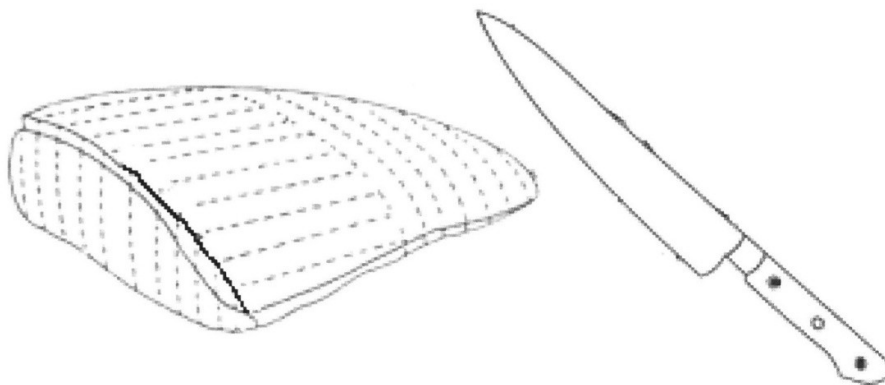
- Vejledning til udskæring af kalveculotten er på bagsiden (vigtigt, skær tynde skiver).
- Grillkøller – Benet skæres/løsnes væk. Derefter deles grillkøllen i 2-3 stk.
- Hvis tilkøbt unghane, skal det skæres ud i 3-4 stk. pr. bryst.

DESSERT:

- Bærtærte, chokolademousse og frugt sættes i køleskab ved modtagelse.
Husk at fjerne pindende i kagerne inden servering.
- Hvis der er tilkøbt is:
Isen lægges i fryser ved modtagelse (tags ud af fryser ca. 15 min. før servering)

Vejledning for udskæring af culotte

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



Allergener for "Forår- & Konfirmationsbuffet 2025"

Disse ting indeholder GLUTEN:

Forret:

Nudelsalat ved bagt laks
Bulgur i okseinderlår med burrata
Baguettes
(Hvis der er tilkøbet tarteletter med høns i asparges)

Hovedret:

Kalveskysauce
Gratineret kartofler
Croutoner til spidskålssalat (kommer dog a part)

Dessert:

Bærtærte
Grande cookies ved chokolademousse

Disse ting indeholder LAKTOSE:

Forret:

Yoghurt dressing ved rejer
(Høns i asparges, hvis der er tilkøbet tarteletter)
(hvis der er tilkøbt tun, er der laktose i wasabicingrem)

Hovedret:

Gratineret kartofler
Fetaost ved salaten
Mormordressing kommer dog a part

Dessert:

Bærtærte
Chokolademousse
(Is hvis det er tilkøbt)

Disse ting indeholder NØDDER/MANDLER/FRØ/KERNER:

Forret:

Sesam ved laksen
Kerne ved baguettes
(Peanuts ved tun hvis det er tilkøbt)

Hovedret:

Saltede kerner ved salat (kommer dog a part)

Dessert:

Marcipan i bærtærte