

TIL KØKKENPERSONALE

Vejledning til SUPREMEBUFFET 26/5-14/9

LÆS VENLIGST DENNE BESKRIVELSE IGENNEM SOM DET FØRSTE

FORRET:

- Baguettes varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader 8-10 minutter, efter opvarmning bør brød hvile i 5 minutter inden det 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 dessertkagerne kommer på køl, hvis der ikke er plads nok)
- Tarte flambee varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader i ca. 20 minutter.
- Pebersauce varmes i egen gryde

Åben først termokassen med kød og kartoffel, når alle salater er sat på buffeten.

Vi anbefaler, at stegene lægges op på et skærebræt og kødet udskæres ved buffeten, da det virker mere indbydende og holder sig bedre varmt. Tag ikke alt kød 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.)

Majskylling skæres i 4-5 skraver pr. bryst

DESSERT:

- Kagerne sættes i køleskab ved modtagelse.