

# TIL KØKKENPERSONALE

## Vejledning til Kornblomstbuffet

LÆS VENLIGST DENNE BESKRIVELSE IGENNEM SOM DET FØRSTE

### FORRET:

- Baguettes 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 og gratineret blomkål/kartoffel 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 og frugten kommer på køl, hvis der ikke er plads nok)
- Pommes rissolées varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca 25 minutter
- Kalvesky 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.)

Coq au vin er anrettet i skål.

Vejledning til udskæring af kalveculotten på bagsiden (vigtigt skær tynde skiver)

### DESSERT:

- Kagerne sættes i køleskab ved modtagelse. Husk at fjerne pindende i kagerne inden servering.

(hvis der er tilkøbet is lægges den i fryser ved modtagelse

Is tags ud af fryser ca. 15 min. før den skal spises

Fjern plastfolien fra isen inden 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

