

## TIL KØKKENPERSONALE

### PRATISK INFO VEDR. BUFFET 2020

#### LÆS VENLIGST DENNE BESKRIVELSE IGENNEM SOM DET FØRSTE

#### FORRET:

- Pocheret fisk varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca.20 minutter
- Baguettes varmes i forvarmet ovn ved 175 grader 8-10 minutter, efter opvarmning bør baguettes hvile i 5 minutter inden de skæres ud.

#### HOVEDRET:

- Luk **IKKE** termokassen op før der skal spises hovedret, alle stege og ratatouille 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 kommer på køl, hvis der ikke er plads nok)
- Møllerens tarte tatin med courgette og kartoffel varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i 15-20 minutter.
- Saucen varmes i gryde ved svag varme.

Åben først termokassen med kød og ratatouille 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 kartofler 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:

- Kagerne og frugten sættes i køleskab ved modtagelse. Husk at fjerne pindende i kagerne inden servering.
- Isen lægges i fryser ved modtagelse
- Isen tags ud af fryser ca. 15 min. før
- Fjern plastfolien fra isen inden servering
- Pynt isen med den medfølgende pynt