

TIL KØKKENPERSONALE Vejledning til Pigeonbuffet

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 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 desserterne kommer på køl, hvis der ikke er plads nok)
- Grillede rodfrugter varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 15-20 minutter.
- Pancetta varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 3-5 minutter. Og anrettes oven på grillede rodfrugter lige inden serveringen
- Pebersauce 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 siger 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.)

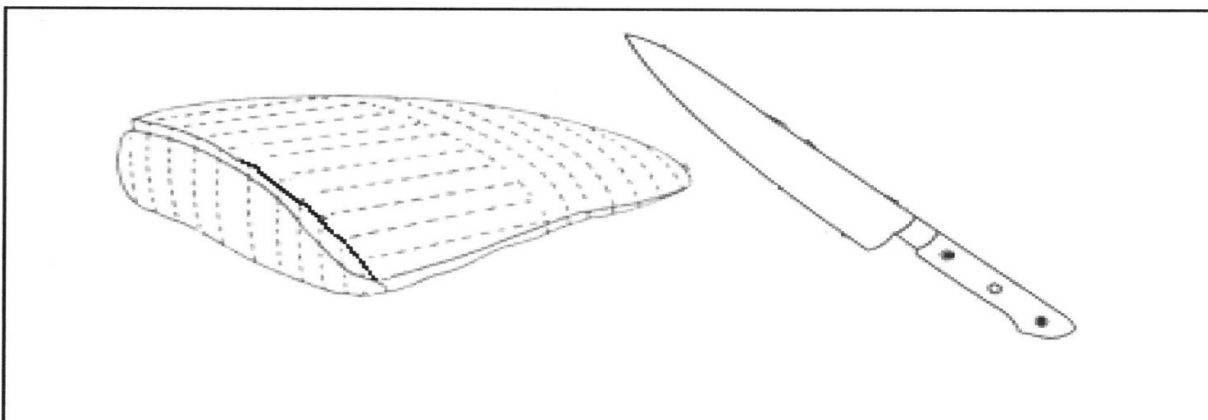
Udskæring af kalveculotten ses nederst på siden

DESSERT:

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

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:

Kapers/wasabi drys til torsken (kommer dog a part)

Bulgur (man kan sagtens tage fra fadet med okseinderlår uden at tage bulgur)

Brød

HOVEDRET:

Pebersauce

DESSERT:

Begge kager

(Knækbrød hvis der er tilkøbt ost)

Disse ting indeholder LAKTOSE OG MÆLKEPROTEIN

FORRET:

Wasabicingreme

Bøffelmozzarella (er dog anrettet sådan at det sagtens kan undgås)

Rejer (hvis de er tilkøbt)

HOVEDRET:

Kartoffel mille-feuille

Græskarpuré

DESSERT:

Hele desserten

Disse ting indeholder NØDDER/MANDLER/FRØ/KERNER:

FORRET:

Sesam ved laks

Sennepscreme ved torsk (kommer dog a part)

HOVEDRET:

Mandler ved pommes rissolées

DESSERT:

Biscuit dacquoise indeholder mandler

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

(Hvis der er tilkøbt ris a la mande, indeholder det mandler)