

TIL KØKKENPERSONALE Vejledning til Kornblomstbuffet

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)
- Quiche Lorraine varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 12-15 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.)

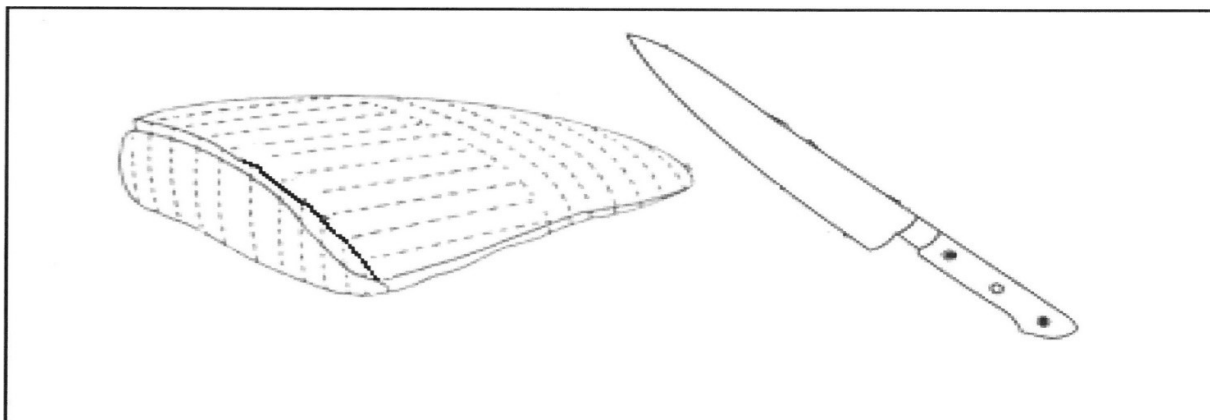
Udskæring af kalveculotten ses nederst på siden

DESSERT:

- Desserten 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. 5-10 min. før 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:

Brød

HOVEDRET:

Kalveglace

Coq au vin

Quiche Lorraine

DESSERT:

Othellokage

Petit chokolade financier

(Knækbrød hvis der er tilkøbt ost)

Disse ting indeholder LAKTOSE OG MÆLKEPROTEIN

FORRET:

Mandelcreme (kommer der a part)

Burrata (ligger sådan på fadet at man sagtens kan udgå det)

(rygeostcreme, hvis det er tilkøbt)

HOVEDRET:

Coq au vin

Knust kartoffel

Quiche Lorraine

DESSERT:

Hele desserten

Disse ting indeholder NØDDER/MANDLER/FRØ/KERNER:

FORRET:

Mandelcreme

Pistacie i brød

HOVEDRET:

Græskarkerner på kalv

Sennep i knust kartoffel

Solsikkekerner ved Quiche Lorraine

DESSERT:

Marcipan ved othellokage

Hasselnødder ved chokolade financier

Mandler og pistacie ved is fragile

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