

# TIL KØKKENPERSONALE

## Vejledning til forårs- & Konfirmationsbuffet

LÆS VENLIGST DENNE BESKRIVELSE IGENNEM SOM DET FØRSTE

### FORRET:

- Baguettes varmes i forvarmet ovn ved 175 grader 8-10 minutter, efter opvarmning bør baguettes hvile i 5 minutter inden de skæres ud.
- HVIS DER ER TILKØB TARTELETTER  
Tarteletter med høns i asparges:  
Høns i asparges opvarmes i 1 eller 2 gryder alt efter mængde. Sæt gerne gryden over 30 minutter før der skal spises, og varm det op ved svag varme og rør jævnlige i gryden, da det har nemt ved at brænde på. Tarteletsallerne varmes i ovn ca. 5 minutter ved 175 grader.  
Anret høns i asparges fyldet i en skål og drys med persille og tomat som medfølger, og anret skallerne på et fad for sig selv, så kan gæsterne selv fylde høns i asparges i tarteletterne.

### HOVEDRET:

- Luk **IKKE** termokassen op før der skal spises hovedret, alle stege og pasta 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)
- Kartoffler varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca.25 minutter.
- Kalvesky varmes i gryde ved svag varme.

Åben først termokassen med kød og pasta, 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 pasta 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 moussen 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

# Vejledning for udskæring af culotte

- Begynd med at skære fra den spidse ende, halvvejs igennem vendes stegen og skæres modsat.
- Vigtigt: Skær tynde skiver

