

TIL KØKKENPERSONALE

Vejledning til Pigeonbuffet

LÆS VENLIGST DENNE BESKRIVELSE IGENNEM SOM DET FØRSTE

FORRET:

- Lakselasagne varmes i forvarmet ovn ved 175 grader 20-25 minutter
- Brød varmes i forvarmet ovn ved 175 grader 8-10 minutter, efter opvarmning bør brød 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 dessertkagerne kommer på køl, hvis der ikke er plads nok)
- Portobellosvampe varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 8-10 minutter.
- Kalvesky varmes i gryde ved svag varme.

Åben først termokassen med kød og kartofler, 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.)

Vejledning til udskæring af kalveculotten på bagsiden

Andebryst skæres i skiver af ca. 1-2 cm tykkelse

DESSERT:

- Kagerne sættes i køleskab ved modtagelse.

Hvis der er tilkøbt is:

- Isen lægges i fryser ved modtagelse.
Isen tages ud af fryseren ca. 15 min. før servering.
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.

