

TIL KØKKENPERSONALE

Vejledning til forårs- & Konfirmationsbuffet **incl. tarteletter**

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.
- 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 kartoffel i flødebechamel 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)
- Ristede kartofler varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 25 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 sager 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.)

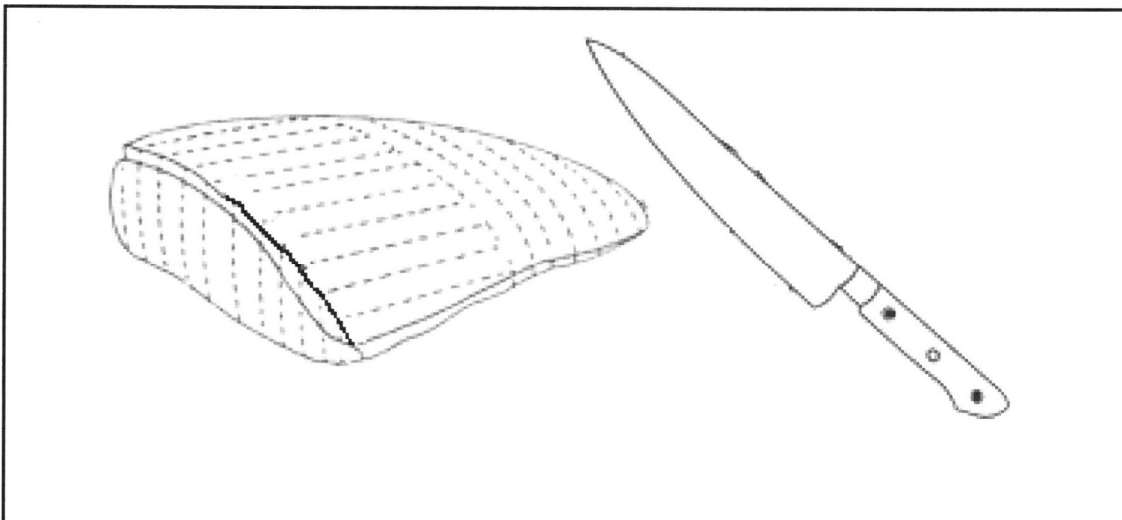
Vejledning til udskæring af kalveculotten på bagsiden (vigtigt skær tynde skiver)

DESSERT:

- jordbærstang og chokolademoussen sættes i køleskab ved modtagelse. Husk at fjerne pindene i kagerne inden servering.
- Vaniljeisen lægges i fryser ved modtagelse
Vaniljeisen tags ud af fryser ca. 15-20 min. før

Vejledning for udkæring af culotte

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



Allergener for "Forår- & Konfirmationsbuffet 2024"

Disse ting indeholder GLUTEN:

Førret:

Brødcroustons ved kylling (kommer dog a part)
Baguettes
(Hvis der er tilkøbet tarteletter med høns i asparges)

Hovedret:

Kalveskysauce
Kartofler i flødebechamel
Pasta

Dessert:

Jordbærstang
Ferrero Rocher (kommer dog a part)

Disse ting indeholder LAKTOSE:

Førret:

Syrnet sauce verte med parmesan
(Høns i asparges, hvis der er tilkøbet tarteletter)

Hovedret:

Kartofler i flødebechamel
Fetaost ved salaten
Mormordressing kommer dog a part

Dessert:

Vaniljeis
Jordbærstang
Chokolademousse

Disse ting indeholder NØDDER/MANDLER/FRØ/KERNER:

Hovedret:

Mandler ved spidskålsalat (kommer dog a part)

Dessert:

Vaniljeis indeholder hasselnødder i bunden
Mandler og marzipan ved jordbærstang