

TIL KØKKENPERSONALE

PRATISK INFO VEDR. KROKUSBUFFET

LÆS VENLIGST DENNE BESKRIVELSE IGENNEM SOM DET FØRSTE

FORRET:

- Torsk varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca.20 minutter
- Brød varmes i forvarmet ovn ved 175 grader 8-10 minutter, efter opvarmning bør baguettes hvile i 5 minutter inden de skæres ud.

HOVEDRET:

- Luk **IKKE** termokassen op før der skal spises hovedret, stegen og kartoffelpie 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 dessertkagen kommer på køl, hvis der ikke er plads nok)
- Akaciegrillet kål varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i 10-15 minutter.
- Sauce varmes i gryde ved svag varme.

Åben først termokassen med kød og kartoffelpie, 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.

(har du tilkøbt unghanebryst skal den også skæres ud)

(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:

- Kagen sættes i køleskab ved modtagelse. Husk at fjerne pindende i kagerne inden servering.
- Isen lægges i fryser ved modtagelse
- Isen tages ud af fryser ca. 15 min. før
- Fjern plastfolien fra isen inden servering
- Pynt isen med den medfølgende pynt