

TIL KØKKENPERSONALE

Vejledning til pigeonbuffet

LÆS VENLIGST DENNE BESKRIVELSE IGENNEM SOM DET FØRSTE

FORRET:

- Tarteletter med kylling og svampe:
Hønsvelouté med kylling og svampe 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 fyldet i en skål, og anret skallerne på et fad for sig selv, så kan gæsterne selv kan fylde fyldet i tarteletterne. Sæt også fadet med friseésalaten ved siden af, så man kan bruge det til topping.
- Brød varmes i forvarmet ovn ved 175 grader 8-10 minutter, efter opvarmning bør brødet hvile i 5 minutter inden det skæres ud.

HOVEDRET:

- Luk **IKKE** termokassen op før der skal spises hovedret, alt kød og kartoffelkompot 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)
- Tarte flambeé varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca. 20 minutter
- Svampe, porrer, squash og piement varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca. 15 minutter
- Portvinsaucen 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.)

Pluma Iberico er anrettet i skål og er serverings klar.

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

DESSERT:

- Kagerne og frugt sættes i køleskab ved modtagelse. Husk at fjerne pindende i kagerne inden servering.
- Kiksekagen / isen lægges i fryser efter modtagelse. isen tages ud af fryser ca. 15-20 min. før den skal spises. (Fjern plastfolien fra isen inden servering)

