

TIL KØKKENPERSONALE

Vejledning til Supremebuffet

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.
- Indbagte rejer varmes ved 175 grader 8-10 minutter

HOVEDRET:

- Luk **IKKE** termokassen op før der skal spises hovedret, 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)
- Ravioli varmes i forvarmet ovn ved 160 grader i ca 12-15 minutter. Tag filmen af inden opvarmning
- Oksesky 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 okseculotten på bagsiden (vigtigt skær tynde skiver)

DESSERT:

- Kagerne sættes i køleskab ved modtagelse. Husk at fjerne pindende i kagerne inden servering.

Hvis der er tilkøbt is:

- Isen lægges i fryser ved modtagelse
Isen tages 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

