

TIL KØKKENPERSONALE

Vejledning til SUPREMEBUFFET

LÆS VENLIGST DENNE BESKRIVELSE IGENNEM SOM DET FØRSTE

FORRET:

- Sauce til Kammuslinger varmes i gryde og hældes rygende varmt hen over kammuslingerne
- Brød varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader 8-10 minutter, efter opvarmning bør brød hvile i 5 minutter inden det 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)
- Perleotto varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader i ca. 20 minutter.
- Tarte Tatin varmes i forvarmet varmeluftovn ved 175 grader i ca. 15 minutter.
- Pebersauce varmes i egen gryde

Åben først termokassen med kød og kartofler, når alle salater er sat på buffeten.

Vi anbefaler, at stegene 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.)

Ibericokrone skal skæres ud i en skive pr. ben, og derefter dele skiven i 2

DESSERT:

- Kagerne sættes i køleskab ved modtagelse.
- Isen lægges i fryser ved modtagelse.
Isen tages ud af fryseren ca. 5 min. før servering.