

TIL KØKKENPERSONALE

PRATISK INFO VEDR. PIGOENBUFFET

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.

(Hvis der er tilkøbt panko gratineret torsk skal den varmes i forvarmet ovn ved 175 grader ca 20 minutter)

HOVEDRET:

- Luk **IKKE** termokassen op før der skal spises hovedret, alle stege og kartoffelmos 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)
- Gulerødder varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 10 minutter.
- Saucen varmes i gryde ved svag varme.

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

Vi anbefaler, at culotten 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.)

DESSERT:

- Kagerne 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)

• Vejledning for udskæring af culotte.

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

