

TIL KØKKENPERSONALE

Vejledning til Forårs- & Konfirmationsbuffet inkl. Tarteletter

LÆS VENLIGST DENNE BESKRIVELSE IGENNEM SOM DET FØRSTE

FORRET:

- Brød varmes i forvarmet ovn ved 175 grader 8-10 minutter, efter opvarmning bør brød hvile i 5 minutter inden de skæres ud.
- Tarteletter med høns i asparges:
Høns i asparges 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 jævnligt i gryden, da det har nemt ved at brænde på. Tarteletskallerne varmes i ovn ca. 5 minutter ved 175 grader.
Anret høns i asparges fyldet i en skål og drys med persille og tomat som medfølger, og anret skallerne på et fad for sig selv, så kan gæsterne selv fylde høns i asparges i tarteletterne.

HOVEDRET:

- Luk **IKKE** termokassen op før der skal spises hovedret, alle stege og gratineret kartoffel i 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 desserterne kommer på køl, hvis der ikke er plads nok).
- Ristede kartofler varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 20-25 minutter.
- Tomatiseret Kalveskysauce 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 siger 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.)

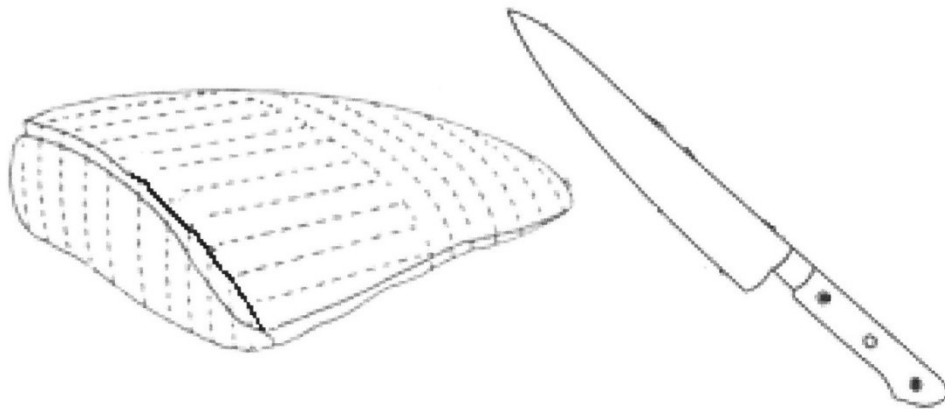
- Vejledning til udskæring af kalveculotten er på bagsiden (vigtigt, skær tynde skiver).
- Grillkøller – Benet skæres/løsnes væk. Derefter deles grillkøllen i 2-3 stk.
- Hvis tilkøbt unghane, skal det skæres ud i 3-4 stk. pr. bryst.

DESSERT:

- Bærtærte og chokolademousse sættes i køleskab ved modtagelse.
Husk at fjerne pindende i kagerne inden servering.
- Isen lægges i fryser ved modtagelse (tags ud af fryser ca. 15 min. før servering)

Vejledning for udskæring af culotte – Se næste side

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



Allergener for "Forår-& Konfirmationsbuffet"

Disse ting indeholder GLUTEN:

Forret:

- Plukket kylling
- Baguettes
- (Hvis der er tilkøbt tarteletter med høns i asparges)

Hovedret:

- Rosa kalv med panko krydder crust
- Tomatiseret Kalveskysauce
- Kartoffel a la tartiflette
- Croutoner til Grillet broccoli (kommer dog a part)

Dessert:

- Jordbærtærte

Disse ting indeholder LAKTOSE:

Forret:

- Skaldyrsfad
- Plukket kylling
- (Høns i asparges, hvis der er tilkøbt tarteletter)

Hovedret:

- Kartoffel a la tartiflette
- Grillet broccoli

Dessert:

- Jordbærtærte
- Chokolademousse
- Vaniljeparfait

Disse ting indeholder NØDDER/MANDLER/FRØ/KERNER:

Hovedret:

- Peanuts ved Hjertesalat

Dessert:

- Marcipan i jordbærtærte
- Mandler i Vaniljeparfait