

TIL KØKKENPERSONALE

Vejledning til Kornblomstbuffet

LÆS VENLIGST DENNE BESKRIVELSE IGENNEM SOM DET FØRSTE

FORRET:

- Begge brød varmes i forvarmet ovn ved 175 grader 8-10 minutter, efter opvarmning bør brød hvile i 5 minutter inden de skæres ud.
- Bacon drysses over den hvide fisk inden servering

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).
- Quiche (mini tærte) varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 12-15 minutter.
- 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 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.)

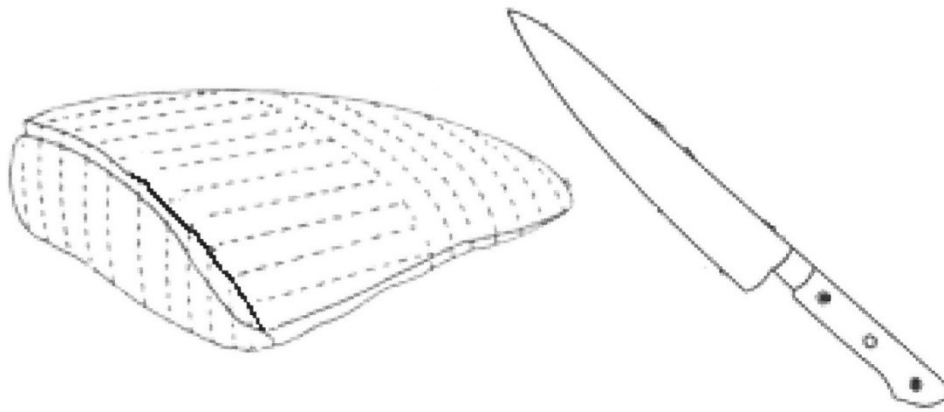
- Vejledning til udskæring af kalveculotten er på bagsiden (vigtigt, skær tynde skiver).
- **Unghanebryst deles i 2-3 stk. pr. bryst**

DESSERT:

- Kagerne sættes i køleskab ved modtagelse.
Husk at fjerne pindende i kagerne inden servering.
- Hvis der er tilkøbt Vaniljeparfait:
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 "Kornblomstbuffet"

Disse ting indeholder GLUTEN:

Forret:

- Baguettes

Hovedret:

- Kalveskysauce
- Quiche
- (Bordelaise sauce til Black Angus kvæg, hvis tilkøbt)

Dessert:

- Flan (tærte) med bagt creme anglaise
- Hindbærkage

Disse ting indeholder LAKTOSE:

Forret:

- Lys fisk med ærtefrancaisé

Hovedret:

- Quiche
- Grillet grønt
- Nye kartofler
- (Tzatziki til Lammeculotte, hvis tilkøbt)

Dessert:

- Flan (tærte) med bagt creme anglaise
- Hindbærkage
- (Vaniljeparfait, hvis tilkøbt)

Disse ting indeholder NØDDER/MANDLER/FRØ/KERNER:

Forret:

- Hasselnødder og mandler ved Laks

Hovedret:

- Græskar- og pinjekerner ved Hjertesalat

Dessert:

- Mandler ved Hindbærkage
- (Mandler, hvis vaniljeparfait er tilkøbt)