

TIL KØKKENPERSONALE

Vejledning til Løvfaldsbuffet

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.
- Bruchetta brød varmes i forvarmet ovn ved 175 grader 5-8 minutter og anrettes ved siden af Røget dyrekølle med estragoncreme
- **Hvis tilkøbt:** Bagt laks maskeret med beurre blanc varmes i forvarmet ovn ved 175 grader 15-18 minutter

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 desserterne kommer på køl, hvis der ikke er plads nok).
- Pankogratineret Risotto varmes i forvarmet ovn ved 175 grader i ca. 22-25 minutter.
- Madagascarkalvesky (til kalveculotte) varmes i gryde ved svag varme.
- Sauce Blanquette (til kyllingballotine) 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 sager 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.)

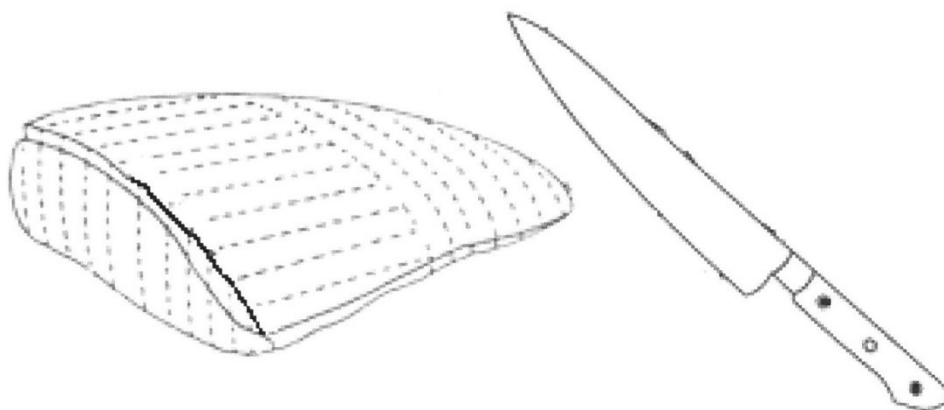
- **Vejledning til udskæring af kalveculotten er på bagsiden (vigtigt, skær tynde skiver).**
- **Kyllingballotine deles i 3-4 stk. pr. bryst**
- **Hvis tilkøbt: Portvinsbraiseret svinekæber deles de i 2-3 stk.**

DESSERT:

- Kagerne sættes i køleskab ved modtagelse.
Husk at fjerne pindende i kagerne inden servering.
- **Hvis der er tilkøbt Bailey is:**
Isen lægges i fryser ved modtagelse (tag isen ud af fryser ca. 15 min. før servering og pyntes herefter)

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 "Løvfaldsbuffet"

Disse ting indeholder GLUTEN:

Forret:

- Baguettes
- Couscous ved den lyse fisk
- Bruchetta brød ved Dyrekølle (kommer dog a part)

Hovedret:

- Madagascarsauce
- Risotto
- (Bordelaise sauce til Kildegårds limousinekvæg, hvis tilkøbt)
- (Svinekæber, hvis tilkøbt)

Dessert:

- Orangekage
- Karameldrøm
- (Bailey is, hvis tilkøbt)

Disse ting indeholder LAKTOSE:

Forret:

- Lys fisk
- Brød

Hovedret:

- Kyllingballotine
- Sauce blanquette
- Risotto
- (Kildegårdens limousinekvæg, hvis tilkøbt)

Dessert:

- Orangekage
- Karameldrøm
- (Bailey is, hvis tilkøbt)

Disse ting indeholder NØDDER/MANDLER/FRØ/KERNER:

Hovedret:

- Hasselnødder ved Risotto
- Græskar kerner ved Pommes rissolees

Dessert:

- Mandler ved Orangekage
- Mandler og nødder ved Karameldrøm